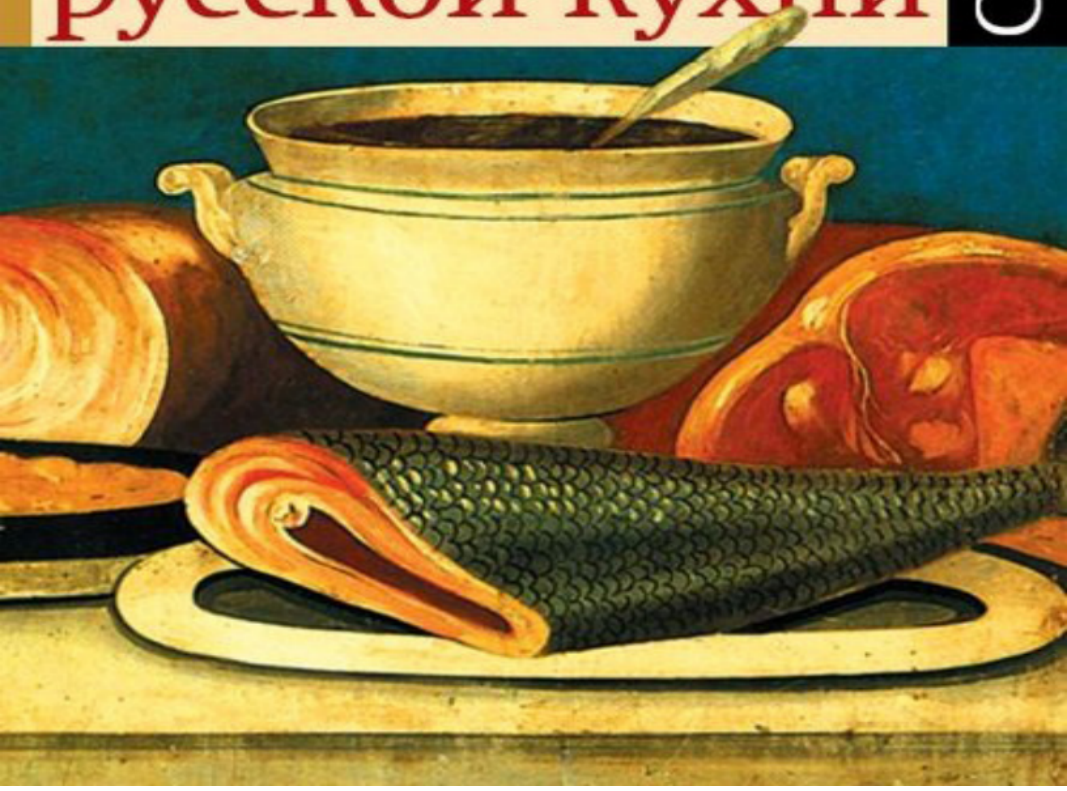
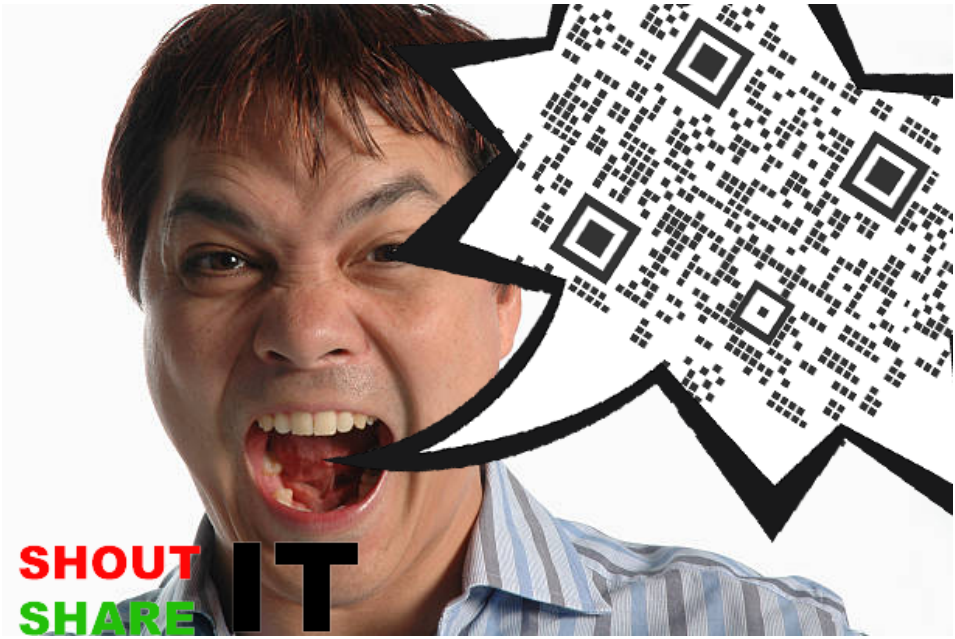
Ольга и Павел Сюткины

Непридуманная история русской кухни

CORPUS




SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Что мы называем сегодня русской кухней? Каковы ее истоки, сильные и слабые стороны, историческое наследие? – вот вопросы, в которых попытались разобраться авторы книги. Как и любое значительное явление, развивавшееся в течение многих веков, у русской кулинарии были взлеты и падения. Вы найдете здесь не картины старинного быта и порядков, а исследование русской кухни в контексте существующих представлений о ней, попытку понять, что среди этого правда, а что – устоявшиеся клише. Эта книга соединяет серьезное научное исследование с замечаниями практикующего кулинара: в книге рассмотрено множество исторических трудов и первоисточников XV–XIX веков, книги С. Друковцева, В. Левшина, Е. Авдеевой, Г. Степанова, И. Радецкого и др.

- Ольга и Павел Сюткины
- Введение
- Легенды и мифы «Домостроя»
-
-
-
-
- Из реляции посла при дворе Московитском
- «Состояние каждого может определить обширность стола»
-
-
-
-
- Из России с любовью: новые контакты с Западом
-
-
-
-
-
-
-
-
-
- «Казань – брал, Астрахань – брал…»
- Затерянный мир раскола
-
-
-

- «Рыба шла к патриарху отовсюду»
- Плюсы и минусы русской средневековой кухни
- Окно в европейскую кухню
-
- Предчувствие перемен
-
-
- Картошка: от Ганнибала до Грачева
- Друковцев, Левшин – сказочники или кулинары?
-
-
- Екатерина Авдеева: последний романтик кулинарии
-
-
-
-
-
- Котлетная история
-
- Карем как зеркало кулинарной революции
-
- Степанов и Радецкий: русский взгляд на французскую кухню
-
-
-
- Стольный град
-
-
-
-
-
- Феномен Молоховец
-
- Бефстроганов, или Вкусная загадка
-
- Домашний быт по Забелину
- Рецепты от Костомарова
-
- Страна непуганых жуликов
-
-
-
-

- Когда фастфуд был маленьким
- Кухня, любовь и революция
- Так что же такое русская кухня?
- Непридуманные рецепты
- Библиография

Ольга и Павел Сюткины
Непридуманная история русской кухни

Поварам и кулинарам – знаменитым и безвестным, русским и иностранным, готовившим для царского стола или радовавшим своим искусством простых людей, – всем тем, кто работал ради славы, достатка и процветания нашей страны, посвящается эта книга

Введение

Цель моя – доставить удовольствие, соединенное с приятностью и пользой; ежели буду столько счастлив, что достигну этого, то мне ничего более не останется делать, как только утешаться, что я, семидесятилетний и слепой старик, недаром дожил до этих лет.

Герасим Степанов, повар и кухмистер, 1837 год

«Ну вот, еще одна книга о русской кухне. Опять про кашу, щи и блины. Опять бесконечные цитаты из В. Похлебкина о том, какой вкусной и здоровой была пища наших предков». Подобные мысли наверняка возникнут у читателя, взявшего с прилавка эту книгу. Хотим сразу сказать ему: «Нет! Это не перечень блюд. И не очередные заимствования из классиков с явным или тщательно скрываемым цитированием их трудов».

Мы сознательно не пошли по пути традиционного описания истории русской кухни, умиления по поводу постного и скоромного, рассуждений о ее древности и многообразии. Эти мысли и доводы целыми абзацами переходят из одной сегодняшней кулинарной книги в другую, кочуют по сайтам и персональным страничкам в интернете.

Почему же мы так поступили, спросите вы. Главным образом, потому, что… не до конца ясен сам предмет этого описания – история русской кухни как таковая. Нет, ну не так чтобы кухни не было сотни лет назад. Просто мы убеждены, что большинство сведений о ней во многом вторичны и не всегда основаны на реальных исторических источниках. Бытописателей русской культуры до XVI века вообще по пальцам сосчитать можно, и, уж поверьте, меньше всего они заботились о кухонных делах. Подвиги былинных богатырей, битвы и сражения, княжеские междоусобицы, позднее – христианские поучения и первые опыты правовых трактатов – вот, пожалуй, исчерпывающий список тем, отраженных в древних рукописях, дошедших до наших дней. Если там и содержатся упоминания тех или иных блюд, то лишь мимоходом, в контексте основного действия.

Предвидим, как многие «знатоки» тут же бросятся возражать: а как же известные древнерусские летописи, которые уже с X–XI веков свидетельствуют о том, какие продукты употребляли славянские племена? Действительно, есть Лаврентьевская летопись (датируемая 1377 годом, но содержащая более древнюю «Повесть временных лет» начала XII века), Киевская летопись (около 1200 года), «Житие св. Феодосия», написанное Нестором в 80-х годах XI века, ряд других исторических документов. И что же они сообщают о русской кухне? А вот, например: в Белгороде женщины варили из овса и пшеницы «кисель»; в XI веке в Киеве выпекали хлеб, замешенный на квасе, а в XII веке там же упоминается ржаной квас. Из древних русских источников мы знаем, что мед пили на тризнах, а князь Владимир не только имел бочки с медом в княжеских погребах в Белгороде и Киеве, но даже, счастливо избегнув ловушки, подстроенной ему печенегами в 996 году, наварил в ознаменование этого события «300 провар меда» для угощения приглашенных им гостей. Ну и как, очень помогли вам эти сведения для понимания русской кухни, исследования типа и характера пищи, технологии ее приготовления? То-то и оно. Упоминание тех или иных блюд и напитков мало что добавляет к нашей картине «славянского мира» той эпохи. Разве мы и без Лаврентьевской летописи не подозревали, что в X веке наши предки питались хлебом, пили молоко и делали похлебки? У германцев хлеб был, у тюрков был, а у славян, значит, могло не быть?

Мало кто задумывается над этим, но история нашей кухни вообще своеобразная терра инкогнита. «…Ибо история Русской поварни, не так как других Европейских, никогда не предана была ни писанию, ни тиснению» [1] . Слова издателя Поваренного словаря, выпущенного в 1795–1796 годах в Москве, были очевидными для тогдашнего читателя. Это сегодня все убеждены, что В. Похлебкин основывался в своих исследованиях древней русской кухни на реальных источниках. Хотя он и не прибегает к дословному цитированию, следует четко понимать: первые русские кулинарные книги появились лишь в конце XVIII века. Все сведения, относящиеся к более ранним срокам, – не более чем предположения талантливого исследователя, основанные на общих тенденциях и трендах европейской и азиатской кулинарии, своим появлением они обязаны редким упоминаниям в летописях, а чаще всего – вторичным изложениям авторов XIX века.

Поймите нас правильно. Заслуги Вильяма Васильевича Похлебкина перед русской кулинарией и ее популяризацией безмерны. Это серьезно, и, в общем, не нам выступать с их

оценкой. Думаю, что 99 % общедоступной информации на эту тему взято из его работ. Они стали образцом (а для многих и единственным источником) для изучения кухни России. Если не щадить самолюбия большинства авторов кулинарных книг 1990–2000 годов, то нужно четко и ясно сказать: все их исторические пассажи о русской кухне являются не чем иным, как перефразированием похлебкинских трудов.

Можно ли написать что-то новое о кулинарии тех лет после «Национальных кухонь наших народов»? Многие считают, что тема практически закрыта. Но, с другой стороны, задумаемся. Вот есть классические труды Ключевского по истории России. И что теперь, ничего нового на эту тему уже не может быть написано? Даже гениальная книга по своей природе не может не быть односторонней. Таково свойство любого талантливого исследователя. Только спустя годы можно сказать: в чем-то автор был прав, а в чем-то погорячился, поддавшись эмоциям и пойдя на поводу собственных стереотипов.

Вот так и с трудами В. В. Похлебкина. Будучи, несомненно, фундаментальными, они не лишены некоторых заблуждений, свойственных автору и обусловленных временем написания книги, отсутствием каких-то источников. К тому же свежий, непредвзятый взгляд спустя не один десяток лет может создать совсем другое восприятие времени.

В. Похлебкин прежде всего – популяризатор русской кухни, а его книги – своего рода учебник, дающий комплексное отношение к кулинарии в контексте истории нашей родины, а не только в рамках программы кулинарного техникума. В его книгах много спорного, и тем не менее основные принципы подтвердит любой исследователь и практик. Он дал классическое описание русской кухни, систематизировал ее, предпринял усилия по адаптации старинных блюд к современным продуктам и технологиям. Но обратите внимание, насколько детальнее и весомее его тексты, описывающие кулинарию XVIII–XIX веков по сравнению с более ранним периодом. Просто-напросто не хватает ясных исторических данных!

Так что все разговоры о блинах и связанных с ними обрядах солнцепоклонничества, приготовлении ароматных медов и бортничестве, кашах, считавшихся некоторыми исследователями «первоначально обрядовой, торжественной пищей», – все это немножко «от лукавого». Надо четко заявить – никто ничего толком о русской кухне тех лет не знает и знать не может. Это все равно что с апломбом рассуждать о военном искусстве ацтеков XIII века. Ни письменных источников, ни достоверных сведений не сохранилось, а скорее всего их и не было. Отчасти такая же

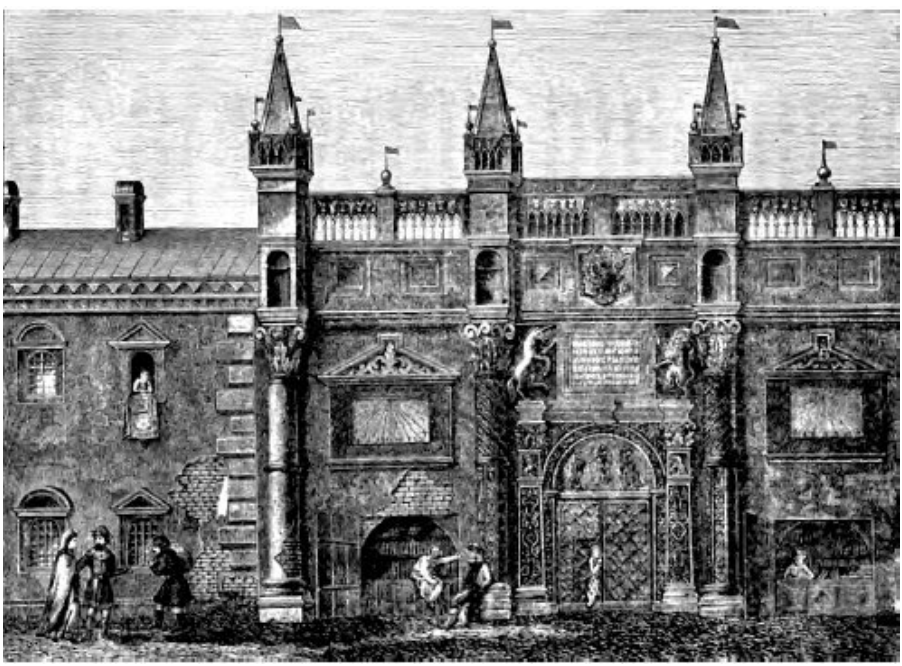
ситуация и с историей нашей кулинарии. Конечно, есть некоторые исследования на эту тему. Есть монументальный труд Н. И. Костомарова «Очерк домашней жизни и нравов великорусского народа» [2] . Но это – труд историка, разбиравшегося в вопросах кулинарии постольку-поскольку. В нем приведены подробные описания блюд, есть некоторые иллюстрации технологии их приготовления. И все-таки готовить по этой книге невозможно, как невозможно и получить ясное видение старинной русской кухни. Если об общем укладе жизни домонгольской Руси мы еще имеем какое-то представление, то уж о кулинарных пристрастиях древних русичей, вятичей и кривичей ничего конкретного не известно.

Более того, скажем нелицеприятную вещь. Изучая первые русские кулинарные книги, приходишь к странному выводу. Вся известная нам сегодня «исконно русская» кухня допетровского времени – это всего лишь ее описание авторами XIX века, пытавшимися восстановить старинные рецепты. Более ранние русские кулинары – С. Друковцев, В. Левшин, Н. Осипов, И. Ляликов и другие, – конечно, писали о ней. Но значительно большее внимание уделяли европейским рецептам (французским, немецким), как наиболее актуальным для ознакомления публики. А всякие ботвиньи, щи да тельное – это ж любая баба знает, как готовить.

Да-да! Мы уже слышим крики «знатоков и любителей» трудов академика Фоменко. Дескать, вся русская история выдумана и записана в XVIII–XIX веках, «царь-то не настоящий!» и т. п. Но жизнь все-таки гораздо богаче любых схем. И даже сумасбродная историческая теория может неожиданно, случайным образом, отразить реальную картину.

В реальности же, если отбросить былинные цитаты XII века о том, как князь Игорь во время своего бегства из плена настрелял «лебедей к завтроку» [3] , первым более или менее развернутым и достоверным источником сведений о русской кухне является, несомненно, «Домострой» (1550-е годы). Хотя тоже как сказать… Вот вам жена оставляет порой на холодильнике стикер со словами: «Дорогой, отвари пельмени, подогрей ребенку запеканку, пейте компот». Это что, рецепт? С «Домостроем» та же история. Ну не кулинарная это книга. Описание нравов и обычаев – да. Воспитательные советы – несомненно. Список блюд, употребляемых в тех или иных жизненных ситуациях, – конечно. Но не более того. С точки зрения нашего исследования, это весьма относительный источник, говорящий о наличии тех или иных блюд, но не слишком-то полезный с позиции технологии их приготовления.

Собственно, даже рассматривая более поздний период, мы сталкиваемся с аналогичными проблемами. Казалось бы, уже работает первая типография, масса иностранных послов и купцов оставляют свои впечатления от Московского государства, его быта и нравов. Активизируется торговля, контакты с внешним миром. И что же с описанием быта тех лет? «Все это представляет неимоверные трудности, особенно по той причине, что как ни велико множество материалов этого рода, оно все-таки отличается замечательною неполнотою. Вы ежеминутно встречаете пробелы, самые мелочные, но, однако ж, такие, которые затрудняют дело до невероятности», – пишет известный исследователь московского двора XVI–XVII веков Иван Забелин. Кстати, в его подробнейшем труде «Домашний быт русских царей» [4] из 1100 страниц текста непосредственно царской кухне посвящено всего 59 страниц, из которых лишь две-три отданы под авторское описание блюд и кушаний. Остальное – обеденные церемонии, застольные порядки, обширные цитаты из росписи блюд (опять же состоящие из одних названий) и т. п.



Московская типография, XVII век

В этом смысле, пожалуй, наиболее ценным источником сведений о русских нравах и обычаях XVI–XVII веков являются отчеты иностранных послов и «агентов» (как это тогда называлось) иностранных дворов. В общем-то, слово «агент» здесь не случайно. Речь в действительности шла о сборе разнообразной разведывательной информации о жизни Московского княжества.

И именно поэтому ее можно рассматривать как относительно достоверную. Все-таки военная дисциплина разведки даже тогда оставляла мало места для фантазий и выдумок. Не говоря уже о сведениях, предоставляемых выходцами из Московии, пригретых при иностранных дворах с целью получения точных данных о Руси. Мы поговорим об этих отчетах и донесениях в одной из глав нашей книги. Для нас важно понять не какие-то второстепенные, хотя и живописные детали (кто куда поехал, что подарил, как был одет), а реальные жизненные обстоятельства возникновения тех или иных мнений о русской кухне и их дальнейшего развития. Судьбы людей, написавших эти воспоминания и оставивших свой след в нашей кулинарии.

Чего не будет в этой книге – так это многочисленных описаний царских пиров и парадных церемоний. Рассказов и исторических анекдотов, легенд и застольных баек. Уж чем-чем, а этим наша околокулинарная литература полна с избытком [5] . Уже давно подсчитаны все лебеди, которых подавали Ивану Грозному, замерена длина столов на приеме у Елизаветы. Все уже сто раз слышали и читали о том, как Потемкин доставлял Екатерине II горячие калачи и что писал И. А. Крылов о телячьих отбивных. Гоголь, Пушкин и Толстой растасканы на кулинарные цитаты, изрядно набившие оскомину. Поэтому мы, по возможности, стараемся избегать «церемониальных подробностей» – какое блюдо за каким подавалось, что при этом говорилось, как раскланивались гости и т. п. Повторимся: наша цель – не жанровое описание быта и порядков, а целенаправленное исследование русской кухни в свете имеющихся стереотипов о ней, попытка понять, что здесь правда, а что – устоявшееся клише, усомниться в котором никому не приходит в голову.

Так вот, что касается непосредственно истории кулинарии, дела здесь обстоят из рук вон плохо. Мы уже отмечали, что кулинарные книги в их современном понимании, т. е. сборники рецептов с описаниями блюд и технологии их приготовления, появились лишь в конце XVIII века. В 1772 году С. Друковцев издает «Экономические наставления», а в 1780–1786 гг. он же выпускает «Экономический календарь» и «Солдатскую кухню», содержащую подробную, с нормами вложения продуктов в блюда, рецептуру. Но что касается старинных блюд, то имеются лишь их названия в виде «Реестра старинному народному кушанью». Гораздо больше похожи на поваренную книгу два издания конца XVIII века – книга «Краткие поваренные записки» С. Друковцева (1779) и «Старинная русская хозяйка, ключница и стряпуха» Н. Осипова (1790). Ну и, наконец, многотомный «Словарь

поваренный, приспешничий, кандиторский и дистиллаторский» (Москва, 1795–1796), где, пожалуй, впервые более или менее детально описывается так называемая «русская поварня». Насколько точны и авторитетны эти источники, кто их авторы и какую роль занимала кулинария в их жизни? Попытаемся разобраться вместе.

Вы думаете, что в XIX веке с появлением многочисленных поварских и гастрономических изданий в России все стало на свои места? Что мы прекрасно понимаем, чем питались наши предки 150–200 лет назад? Мы пройдемся с вами по страницам книг Степанова, Радецкого, Авдеевой, Молоховец, Александровой-Игнатьевой. Но не по тем страницам, которыми пестрят сегодняшние кулинарные сайты. А остановимся и внимательно вчитаемся в подробности, которые почему-то остались неизвестны широкой публике.

Общеизвестен тезис о том, что традиционная русская кухня, начиная с петровских времен и до середины XIX века, активно вытеснялась французской. Что русское дворянство в погоне за модой позабыло свои корни и предало забвению замечательные традиции старины. Были ли эти традиции столь ценны и полезны, как их стараются представить сейчас, каково в действительности оказалось влияние западноевропейской гастрономии на нашу кухню – во всем этом мы постараемся разобраться с помощью непосредственных участников событий тех лет.

Вместе с вами, дорогие читатели, мы попытаемся понять происхождение тех или иных блюд, посмотрим, так ли уж правы были историки кулинарии в своих, казалось бы, незыблемых утверждениях.

Все перечисленные выше публикации, а также немало последующих работ русских кулинаров и историков положены в основу настоящей книги. Какие задачи мы ставили перед собой? Их, пожалуй, несколько.

Первая – уйти от канонического, комплиментарного описания русской кухни. Как и любое значительное явление, развивавшееся в течение многих веков, наша кулинария весьма неоднозначна, у нее были и взлеты и падения. Свои достижения, которыми можно гордиться, и свои слабые стороны, которые нужно признавать. Причем взгляд общества на эти достоинства и недостатки также менялся со временем, и сегодня нам мила наша кухня совсем за другое, чем сто лет назад. «Лебедь, рак и щука» – это не только одни из любимых продуктов русской кухни. Это и аллегорическое представление о движущих силах, тянущих ее к Европе, Азии, к исконной самобытности и, вместе с тем, создающих уникальный сплав всех ингредиентов. То, чего мы не

встретим нигде в мире. То, что, по сути, и является проявлением нашего национального характера.

Вторая задача – на конкретных блюдах показать развитие русской кулинарии. При этом мы сознательно уходим от рецептов, явно невыполнимых в сегодняшних условиях («возьмите два десятка жаворонков, лебедя» и т. п.). Нет ничего проще привести такие исторические цитаты, посмеяться над ними, и что? Это что-то доказывает? Это говорит не об эволюции кухни, а об изменении, так сказать, «кормовой базы», не более того. Конечно, иногда мы будем цитировать такие «вкусные штучки», но только для иллюстрации нравов и привычек того времени. В приложении же вы найдете несколько рецептов, которые, реально будучи историческими, вполне по силам сегодняшней неленивой хозяйке. При этом мы сознательно *не старались* воспроизвести рецепты в их первозданном виде. В этой связи мы с огромным уважением относимся к творчеству Максима Сырникова, пытающегося дословно воссоздать «исконную» русскую кухню. Но, как нам кажется, это – более высокая ступень освоения исторической кулинарии, требующая серьезных умений и навыков. Не говоря уже о свойственной автору (и, в общем, весьма дискуссионной) идеализации русской кухонной старины. Наша же цель скромнее: пробудить интерес к отечественной гастрономии XVIII–XIX веков хотя бы за счет ее *адаптации* к современным условиям и продуктам.

И наконец, третье (чуть не написали «десерт»). Наша книга – не совсем историческое исследование. Это, скорее, попытка совместить подходы профессионального историка и практикующего кулинара к данной теме. Конечно, в отличие от десятков других описаний русской кухни, оно подкреплено действительными фактами, ссылками на источники, цитатами из современников и более поздних исследователей. В этом смысле то, о чем мы говорим, – не отвлеченная фантазия на тему русской кухни, а основанное на документах и источниках изложение. Изложение, может быть, в некоторых моментах спорное, но, по крайней мере, предметное и обоснованное.

Вместе с тем мы сознательно ушли от научного академизма. Нашей задачей было показать жизнь и условия, в которых творили лучшие мастера русской кухни, в которых рождалась, проходила становление и расцветала наша кулинария. Показать, как за скупыми строками поварской книги пробивается реальная человеческая жизнь мастера и творца. А что может быть понятнее и ближе для любого человека, чем труд кулинара.

Легенды и мифы «Домостроя»

Домострой может оказаться надежным источником для изображения частной жизни наших предков, но только в том случае, если мы выберем из него не то, что он рекомендует, а то, что он порицает, чего советует избегать [6]
.

Ал. Кизеветтер.
Основная тенденция
древнерусского
Домостроя

Нам нравится запах старинных книг. Его очень трудно с чем-то спутать. Но еще трудней рассказать о нем. Древняя, чуть тронутая сыростью бумага? Клей на переплете, который сейчас уже не используется? Свинцовая краска шрифта? Да, конечно, все это вместе… И все-таки в большей степени это запах прошедших лет.

Судьбы книг не легче судеб людей. Редкое 100-летнее издание может похвастаться спокойной жизнью, беззаботными годами, проведенными в тепле и уюте на библиотечной полке. Бурная, насыщенная событиями жизнь нашей страны не оставила ни одного «тихого уголка», где бы в музейной тишине сохранились в первозданном виде книги и журналы, изданные в XVIII–XIX веках.

Мы давно собираем антикварные кулинарные книги. Это совершенно особое чувство – перелистывать страницы, зная, что их касались руки десятков и сотен людей, многих поколений. При этом кулинарные книги – удивительный мир, его нужно понимать и тонко чувствовать. Неслучайно говорят: «тепло человеческих рук». Так вот, такое тепло почти физически ощущается на старых полуистлевших страницах.

На самом деле, со сборниками рецептов жизнь обошлась даже суровее, чем с другими изданиями. Ведь это – рабочие пособия, они всегда на кухне, под рукой хозяйки. Пятна растительного масла, обгоревший край переплета, карандашные пометки и комментарии – вот неизбежные спутники кулинарных раритетов. Сколько их погибло под руками неопытных хозяек, сколько истлело и превратилось в пыль на чердаках и в чуланах…

Но все-таки кое-что дошло и до наших дней. Наверное, не каждый может представить себе, что кулинарная тема – одна из древнейших в российском книгопечатании. Вот только представьте себе. Середина XVI века, царствование Ивана Грозного. Знаменитый «Стоглав», появившийся в 1551 году [7] , стал энциклопедией церковных правил и порядков, «Великие Минеи Четьи» (1541–1552) – двенадцатитомной энциклопедией «всех книг, на Руси читаемых», десять томов Лицевого Летописного свода – иллюстрированной энциклопедией русской и всемирной истории.

Заглавный лист «Домостроя» Сильвестровской редакции

И вот, сразу после этого – «Домострой» – энциклопедия семейной жизни, домашних обычаев, традиций русского хозяйствования. По сути, это уникальный памятник русского быта XV – XVI веков. И многие страницы в нем посвящены питанию, готовке, застольным правилам и обычаям: «С Пасхи в мясоед к столу подают: лебедей, потроха лебяжьи, журавлей, цапель, уток, тетеревов, рябчиков, почки заячьи на вертеле, кур соленых (и желудок, шейку да печень куриные), баранину соленую да

баранину печеную, куриный бульон, крутую кашу, солонину, полотки, язык, лосину и зайчатину в латках, зайчатину соленую, заячьи пупки, кур жареных (кишочки, желудок да печень куриные), жаворонков, потрошек, бараний сандрик, свинину, ветчину, карасей, сморчки, кундумы, двойные щи.

А к ужину подают студень, рябчиков, зайчатину печеную да уток, рябчиков жареных да тетеревов, баранину в полотках, зайчатину заливную, кур жареных, свинину да ветчину.

А еще в Пасхальный мясоед к столу еду подают рыбную: сельдь на пару, щуку на пару, леща на пару, лососину сушеную, белорыбицу сушеную, осетрину сушеную, спинки стерляжьи, белужину сушеную, спинки белужьи, спинки белорыбицы на пару, лещей на пару, уху с шафраном, уху из окуней, из плотиц, из лещей, из карасей.

Из заливных подают: белорыбицу свежую, стерлядь свежую, осетрину свежую, щучьи головы с чесноком, гольцов, осетрину шехонскую, осетрину косячную» [8] .

«Книга, глаголемая Домострой, имеет в себе вещи зело полезны, поучение и наказание всякому христианину – мужу, жене, и чадам, и рабам, и рабыням» – так полностью называется произведение. Собранный по крупицам из старинных источников, это действительно древнейший дошедший до нас первоисточник информации о русской кухне тех лет. Автором книги (а точнее, составителем и редактором) был известный церковный и государственный деятель того времени священник Сильвестр.

Впрочем, окончательной ясности здесь нет. По мнению одних исследователей (С. М. Соловьев, И. С. Некрасов, А. С. Орлов, Д. В. Колесов), текст «Домостроя » – результат длительного коллективного творчества, начатого еще в xv веке в Новгороде, самой демократической и социально свободной по тем временам территории Руси. По мнению других (Д. П. Голохвастов, А. В. Михайлов, А. И. Соболевский), авторство и составительская работа принадлежат действительно протопопу Благовещенского монастыря в Москве Сильвестру.

По происхождению он был новгородец, приехал в Москву в 1542 году, чтобы продолжать работу в книгописной мастерской митрополита Макария, когда тот, прежде владыка Новгородский, стал главой Русской церкви. Еще по Новгороду Макарий знал Сильвестра как «книжного и благочестивого человека», с которым много сотрудничал, чьи духовные и личные достоинства высоко ценил. Очень скоро Сильвестр стал настоятелем Благовещенского собора. Надо сказать, собор этот в иерархии кремлевских храмов был не простой. Он считался домовой церковью московских великих князей, а благовещенские настоятели исполняли

обязанности великокняжеских духовников.

Иначе говоря, были духовными наставниками московских государей, поэтому им были ведомы все тайны государевых душ. Вот и Сильвестр начал исполнять в Москве столь непростые обязанности.

Зима и весна 1547 года ознаменовались в России рядом очень важных событий. 16 января великий князь Московский Иван IV Васильевич, которому было тогда всего шестнадцать с половиной лет, венчался на царство. А весной вспыхнуло восстание московских жителей против родственников молодого царя по матери – Глинских, волна пожаров и разорения прокатилась по всей Москве.

Именно в этот момент, когда неопытный царь Иван растерялся от нахлынувших событий, рядом с ним оказался священник Сильвестр. Тогда-то царь по-настоящему и оценил его, сделав своим главным советником, не только духовным, но и политическим. А затем, по-видимому не без подсказки Сильвестра, приблизил к себе и других молодых советчиков. Так в первые годы царствования Ивана IV вокруг него образовался круг приближенных, которых с легкой руки князя Андрея Курбского стали называть «Избранной радой».

Судя по имеющимся сведениям, Сильвестр – это тип человека, которого мы представляем себе по книгам и фильмам как «прогрессивного деятеля эпохи». Будучи хорошо образованной и неординарной личностью, он неслучайно попал в ближайшее окружение Ивана Грозного, немногочисленной группы советников, имевшей значительное влияние на царя.

Свадебный пир в XVII веке (из книги А. Олеария «Путешествия», 1656 *год)*

Впрочем, время было неспокойное, и близость к трону гарантировала не столько процветание, сколько возможность в любой момент испытать монарший гнев. Царь не любил, чтобы ему досаждали советами. В 1560 году Сильвестр попадает в опалу, уходит в Кирилло-Белозерский монастырь, где под монашеским именем Спиридон принимает постриг. Год его смерти неизвестен: русский историк Д. П. Голохвастов (1796–1849) принимает дату 1566 год, но точных оснований для нее не указывает [9] . Умер Сильвестр в Кирилловом монастыре, где его «рухлядь» пошла на помин души. После него в монастырях остались некоторые рукописи, которые он пожертвовал еще до опалы. Впрочем, он не только писал, но и собирал книги, часто потом дарил («вкладывал») в различные храмы и монастыри. Эти рукописи остались на Соловках, в Александро-Свирском монастыре, Чудовском в Москве; даже на Афоне, в сербском Хиландарском монастыре, сохранилась одна из книг Сильвестра. Царский гнев не распространился на его родственников. Сын писателя, Анфим, – тот самый, которому посвящен «Домострой», – служил в 1560-е годы дьяком в Смоленске.

...

«Чадо мое любимое, Анфим, а в том, что тебя наставлял я и всяким путем поучал добродетельному и богополезному житию и что неумелое это писание худого моего поучения тебе передал, так молю тебя, чадо, Господа ради и пречистой Богородицы и великих чудотворцев, прочти ты его с любовью и со вниманием и запиши его в сердце своем».

Говоря о главном труде Сильвестра – «Домострое», важно понять: впервые за столетия в нем дана относительно полная картина русского быта, организации хозяйства, манеры питания и набора традиционных продуктов. Впрочем, описываются в книге не только праздничные обеды. Вот характерное описание повседневной кухни, ежедневного питания хозяев и наемных работников:

...

«Господину же о всяких делах домашних советоваться с женой и ключнику поручать, как челядь кормить в какой день: в скоромные дни хлеб решетный, щи каждый день да каша с ветчиной жидкая, а иногда, сменяя ее, и крутая с салом, и мясо, если будет, дадут к обеду: а на ужин щи да молоко или каша; а в постные дни щи да житная каша, иногда с вареньем, когда и горох, а когда и сущик, когда печеная репа. Да в ужин капустные щи, толокно, а то и рассольник, ботвинья. По воскресеньям да праздникам к обеду какие-нибудь пироги, или густые каши, или овощи, или селедочная каша, блины и кисель, и что Бог пошлет».

Вообще, каша – основной претендент на роль русского национального кушанья. Если в чем и была разнообразна русская

кухня, так это в блюдах растительного происхождения. А это действительно главным образом каши, приготовленные из разнообразных сельскохозяйственных культур – овса, ржи, пшеницы, гречихи, ячменя и т. д. Но, как вы видите из текста источника, каши делали и с добавлением более экзотических продуктов – ветчины, селедки и т. п. Впрочем, что это за «селедочная каша» – бог весть.

Только не надо нам говорить: «Ну как же бог весть?» Ведь общеизвестно, что каша – древнейшее русское блюдо. Ведь еще летопись 1239 года сообщает, как Александр Невский «в Торопце ту кашу чинил, а в Новгороде – другую». Да и сам В. В. Похлебкин пишет: «В X–XIV веках каши приобрели значение массового ритуального блюда, которыми начиналось и завершалось любое крупное мероприятие… княжеская свадьба и т. п.» [10] .

Ну что здесь сказать? В какой-то степени это так. Только есть тут некоторая тонкость, которую хотелось бы сразу объяснить. Действительно, в ранних русских летописях имеются упоминания о тех или иных продуктах, или, скажем точнее, встречаются слова, напоминающие сегодняшнему читателю названия блюд. А вы уверены, что, переписанные не один десяток раз с перерывами в сотни лет, эти документы несут первоначальный смысл? О каше (блюде) ли вообще идет речь или же о «массовом мероприятии» с учетом того, что в русском языке есть слова «однокашники», раньше употреблялось выражение «мы с ним в одной каше» (т. е. компании, артели). Очень жаль, но в данном случае лингвистические предположения в значительной степени выдаются за якобы исторические факты. Ну вот смотрите сами.

Что это за исходный документ, откуда взята цитата про кашу, и все ли с ним ясно и однозначно? На самом деле, это – «Повесть о житии Александра Невского», литературное произведение XIII века. Среди прочего в нем рассказывается и о состоявшейся в 1239 году в Торопце (где, собственно, и «чинили» ту самую кашу) свадьбе новгородского князя Александра Невского с Александрой, дочерью полоцкого князя Брячислава. А теперь задумайтесь над тем, что там была за каша в исходном тексте, если сама «Повесть…» дошла до нас в различных редакциях XIII–XVIII веков. «История ее текста необычайно сложна, многое остается пока спорным… На протяжении нескольких веков первая редакция неоднократно перерабатывалась. В настоящее время известно 13 редакций. До конца не выяснены взаимоотношения между старшими редакциями… и редакцией Софийской первой летописи» [11] . Вот такая вот достоверность текста получается. Это мы не к тому, что каш в XIII веке в Новгороде не было. Да были, конечно! Только рассуждать «со знанием дела», из чего там

они готовились и как елись, – дело неблагодарное.

Умиляют вот такие рассуждения современных «кулинарных» авторов. Так, П. В. Романовым делаются многозначительные выводы о древности и «даже священном характере» [12] каши. «Если два племени враждовали, а потом решали помириться, вожди вместе варили кашу и ели ее из одного горшка», – пишет уважаемый профессор и заслуженный деятель искусств. У него же встречаем: «После того, как Дмитрий Донской отказался ехать варить кашу в Нижний Новгород, в дом будущего тестя, молодые встретились на середине пути… в Коломне (именно там варилась свадебная каша)». [13] Ну разве не понятно, что слово «каша» здесь не более чем синоним слова «пир», «застолье». Этак можно договориться до того, что главным угощением индейцев Северной Америки был табак – ведь они приглашали других вождей на «трубку мира».

Но обратимся снова к «Домострою». Как мы уже отмечали во введении, это произведение (в его бытописательной части) не более чем «сборник полезных советов». Вообще ряд исследователей всерьез считают, что произведение это «не описательное, а дидактическое», «ряд описаний, вытекающих из отвлеченного идеала» [14] . То есть речь идет о некоем идеальном построении быта и домашнего хозяйства, представлявшемся автору. «Вот так вот жить надо, а вы… Эх!» – казалось, хочет сказать он своим современникам.

…

> *«Да на ужин всё, как прежде сказано. А женкам челяди и девкам, и ребятишкам тоже, да и рабочим людям та же еда, но с прибавлением остатков со столов господского и гостевого. Лучших же людей, которые торгуют или в приказе служат, тех господин за свой стол сажает. Те же, кто подает гостям за стол, вдобавок после стола доедают блюда из столовых остатков. А госпожа мастерицам и швеям так же – сама за столом их кормит и подает им от своей еды. Пить же челяди пиво из отжимок, а в воскресенье и в празднике браги*

дадут, и приказчикам тоже брага всегда; другими напитками господин пожалует сам или прикажет ключнику, а для удовольствия и пивца велит дать».

Чтобы немножко вернуть на землю читателя («Вот ведь жили же люди! Было время!»), приведем еще цитату из этого описания идеального мироустройства. Рядом с положительными житейскими правилами «Домострой» гораздо подробнее описывает отрицательные от них отклонения. Эти оговорки – драгоценный материал для бытового историка, в них ярко отпечатываются живые, непосредственные наблюдения. Когда «Домострой» предписывает мужу наказывать свою жену «вежливо, плетью, наедине», а не перед людьми, и «не бить ее за всякую вину по уху, по видению, под сердце кулаком, пинком, посохом железным», в общем, понимаешь, что действительно с царящими в русском обществе нравами надо было что-то делать.

А так вообще все было очень даже прилично. Скажем, о разнообразии блюд и кушаний, подаваемых на барский стол, может свидетельствовать перечень запасов, предназначенных к хранению в летний период:

«А в погребах, и на ледниках, и в кладовых хлебы и калачи, сыры и яйца, сметана, лук и чеснок и всякое мясо, свежее и солонина, и рыба свежая и соленая, и пресный мед, и еда готовая, мясная и рыбная, студень и всякий припас съестной, и огурцы, и капуста, свежая и соленая, и репа, и разные овощи, и рыжики, и икра, и рассолы готовые, и морс, и вишни в патоке, и малиновка, и яблоки с грушами, и дыни и арбузы в патоке, лимоны, и сливы, и левашники, и пастилы, и напитки яблочные, и вода брусничная, и вина сухие и горькие, и меды различные, и пиво на меду и простое, и брага – и весь тот запас ведать ключнику» [15] .

Маковский К. Е. Поцелуйный обряд (Пир у боярина Морозова). 1895 *год*

Конечно, это не кулинарная книга в привычном нам смысле слова. То есть не набор рецептов с комментариями относительно продуктов и способов их приготовления. Такие кулинарные книги появятся в России лишь в конце XVIII века. Пока же мы говорим о более или менее достоверных исторических источниках сведений о русской кухне.

Впрочем, и здесь не все очевидно. По отношению к «Домострою» все время тиражируется популярный предрассудок. Якобы это точное воспроизведение типичных черт русской действительности тех лет. Разные авторы целыми пригоршнями черпают оттуда материал для изображения домашнего обихода наших предков. После их книг может сложиться впечатление, что этот обиход имел вид чинного, размеренного, последовательного ритуала и жизнь протекала как по нотам. Автора «Домостроя» видят уже как жанрового художника, предвосхитившего выраженную в «Евгении Онегине» литературную мечту Пушкина описать «простое русское семейство». Нет ничего более ошибочного.

Бесспорно, многие краски нарисованной в «Домострое» картины целиком заимствованы из обыденной действительности того времени. Изображения хозяйственного обихода семьи, все эти до педантизма обстоятельные исчисления съестных припасов, столовых кушаний (мы не поленились подсчитать – упомянуто более 130 блюд), хозяйственных приемов, несомненно, списаны с подлинного житейского опыта. В них слишком много непосредственной жизненности, тех ничтожных мелочей,

незначительных деталей, которые создаются только практикой, сразу переносят читателя в будничную атмосферу. Но все меняется, когда автор переходит к описанию человеческих отношений, нравов и т. п. Ну не было на Руси ни тогда, ни сейчас все чинно-благородно! Еще в 1852 году русский историк Константин Аксаков (сын известного писателя С. Т. Аксакова) говорил: «Это воззрения и желания Сильвестра… но нисколько не желания и не взгляды народа» [16] . Так что с достоверностью домостроевских сцен и описаний тоже не все очевидно.

Хотя, конечно, нельзя не отметить, что датируемый серединой XVI века «Домострой» положил начало светскому книгоиздательству. И пусть значительная его часть – цитаты или пересказы религиозных источников, однако сам дух книги, цель, поставленная автором, неразрывно связаны с обычным светским миром, окружавшим жителя Руси.

Кстати, для сведения, – первая московская типография была открыта в Москве на средства царской казны в 1563 году {1} . Именно в середине XVI века были сделаны решительные шаги для введения книгопечатания в России, что стоит в тесной связи с глубокими экономическими и социальными сдвигами, происходившими в то время. Правительство Ивана Грозного стало на путь некоторых реформ, направленных в основном на укрепление самодержавия, опиравшегося на дворянство. Основная его цель – централизация власти – проводилась во всех сферах. Конечно, в этом контексте смешно говорить о влиянии описываемых событий на русскую кухню, но все оставляет свой след в истории. Пройдет совсем немного времени, и политические изменения коснутся всех аспектов жизни народа.

Из реляции посла при дворе Московитском

…Ибо история Русской поварни, не так как других Европейских, никогда не предана была ни писанию, ни тиснению.

Словарь поваренный, приспешничий, кандиторский и дистиллаторский. Москва, 1795 год

Мы уже упомянули, что первые российские книги носят в основном религиозный характер. Однако уже спустя небольшое по историческим меркам время – к середине XVIII века – на Руси начинают появляться работы, написанные знатоками кулинарии. Часть из них – привезенные немецкие и французские издания, часть – путевые и жанровые заметки европейских путешественников о русской жизни. Чуть позже, не более 250 лет назад, появляются первые книги российских авторов-кулинаров, которые делятся своим многолетним опытом или просто переводят иностранные рецепты.

Но пока на дворе конец XVI века. Мы можем только догадываться о том, как передавались кулинарные знания из поколения в поколение. Конечно, прежде всего, личными контактами: от бабушки к внучке, от свекрови к невестке и т. п. Впрочем, есть предположения, что существовали и некоторые рукописные книги, сборники рецептов. Такую гипотезу, в частности, высказывает русский историк Д. П. Голохвастов, размышляя об исторических источниках «Домостроя». Впрочем, это – не более чем гипотезы. Хотя их нельзя назвать совсем уж беспочвенными. Вот посмотрите сами, что происходило в это время в Европе. Сразу отбросим Францию – уже тогда кухня там имела длительную историю. Остановимся на странах, так же как и Русь, лежащих в некотором отдалении от кулинарных достижений века. Ниже вы можете познакомиться с названиями подобных документов, находящихся в европейских музеях и частных коллекциях. Все они созданы до 1600 года в Англии, Баварии, Испании, Пруссии, Бельгии:

Das Kuchbuch der Sabina Welserin. 1553 (translated by Valoise Armstrong).

A Proper newe Booke of Cokerye . mid-16th c.

The good Huswifes Handmaide for the Kitchin . London, 1594.

Master-Cooks of King Richard II. The Forme of Cury. 1390.

Liber Cure Cocorum. 1430.

The commonplace book of Countess Katherine Seymour Hertford. 1567.

Das Kochbuch des Meisters Eberhard . ~XV c.

A 15 *th century cookbook from East Prussia* . XV c.

Ruperto de Nola's. *Libre del Coch* . Part I. 1529.

Ruperto de Nola's . *Libre del Coch* . Part II. 1529.

About Cheese. This is a translation of an Epistola (letter) about cheese sent by Jacob Bifrons. 1556.

An early 16 *th century recipe collection from Bavaria.* XVI c.

Thomas vander Noot. *Het eerste gedrukte Nederlandsche kookboek* . Brussel, ~1510.

Понятно, подобные документы вполне могли существовать и на Руси. Более того, учитывая ее контакты с заграницей, часть из них вполне могла попасть в Московию и быть прочитанной или даже переведенной на русский язык. Но, повторимся, никаких *реальных* данных об этом у историков нет. А в их отсутствие приходится использовать другие источники для понимания нашей кухни тех лет.

И какая же она, русская кухня, в описаниях современников – путешественников, придворных бытописателей, поваров и кулинаров? Что вообще это такое? Щи да каша. Соленья, варенья. Медовуха и блины. Вопрос на самом деле непростой. Начнем, так сказать, с объективных данных. Согласитесь, что раскопки на территории российских городов, и прежде всего Москвы, могут дать наиболее беспристрастный материал для нашего анализа.

Находки археологов в этом смысле весьма показательны и кое-что объясняют. Если говорить о нынешней территории центра Москвы, то раскопки здесь проводились достаточно давно, накоплен огромный материал для выводов. Археологи в больших количествах находят зерна ржи, пшеницы, ячменя, проса и гречихи, но нет определенных данных о том, что эти культуры возделывались жителями Москвы. Скорее, зерно привозное – из окрестных или более отдаленных земель.

Хлеб привозили и продавали на московском рынке, очевидно, большей частью в виде зерна, а не молотый. Размол его производился обычно в домашних хозяйствах. В XIV–XVI веках в Москве было множество водяных мельниц. Одна из них – на реке Неглинной – принадлежала самому великому князю Василию III,

другая на Яузе – князю Владимиру Андреевичу Серпуховскому и Боровскому [17] . Возможно, этими мельницами могли на известных условиях пользоваться и рядовые горожане, но частые находки в различных местах Москвы ручных жерновов и их частей позволяют предположить, что скорее горожане предпочитали иметь в своем хозяйстве свою мельницу.

При раскопках было обнаружено множество семян огурцов и тыквы. В письменных источниках по истории Москвы встречаются упоминания огорода и специального «капустника», то есть участка, засаженного капустой. Павел Иовий писал, что «почти все дома имеют при себе отдельные сады как для пользования овощами, так и для удовольствия» [18] **2** . Развитие огородничества в городе обусловливается, конечно, стремлением жителей обеспечить себя дешевыми продуктами питания и создать их запасы на зимнее время.

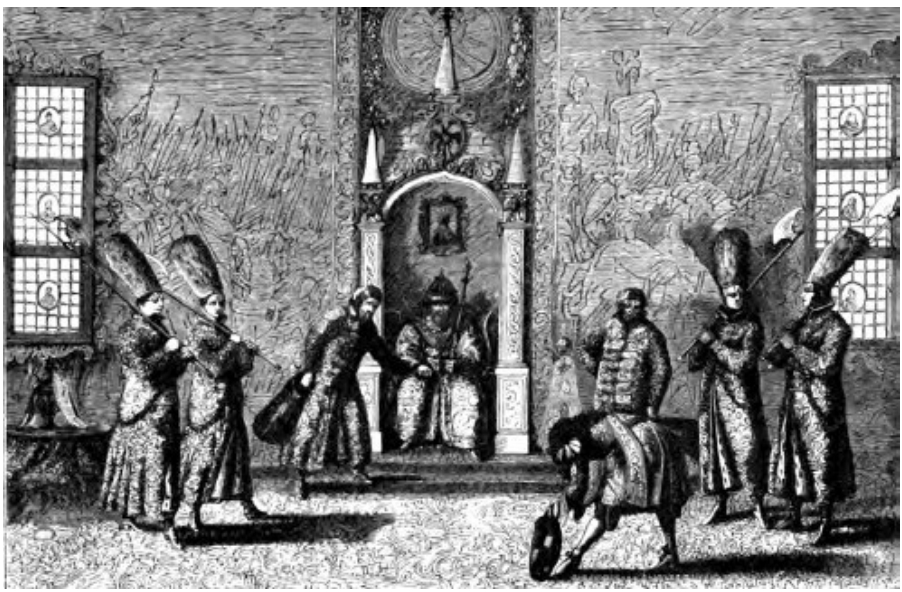
Из фруктов и ягод упоминаются груши, яблоки, вишни и иные ягоды, а также дыни. Для последних и делали специальные «варовые» гряды, о которых писал еще в начале XVI века австрийский посланник в Москве С. Герберштейн, удивляясь, как в здешнем суровом климате московиты выращивают эту теплолюбивую культуру: «Дыни же они сеют с особой заботливостью и усердием: перемешанную с навозом землю насыпают в особого сорта грядки, довольно высокие, и в них зарывают семя, таким способом оно одинаково предохраняется от жара и от холода. Ибо, если случайно будет чрезмерный зной, то они устраивают в смешанном с землей навозе щели, вроде отдушин, чтобы семя не сопрело от излишнего тепла; при чрезмерном же холоде теплота навоза оказывает помощь зарытым семенам» [19] .

Охота, по-видимому, не играла почти никакой роли в жизни рядового москвича. Среди многих десятков тысяч костей животных, найденных в культурном слое Москвы, насчитываются буквально единицы костей диких животных – лося, зайца, бобра. Такую же картину можно наблюдать и в других городах. Очевидно, горожане употребляли в пищу почти исключительно мясо домашних животных. Но находки в Москве костяных наконечников стрел, которые вряд ли могли быть боевыми, говорят о том, что по крайней мере до XIV века и горожане, хотя бы изредка, охотились.

Судя по обилию в культурном слое костей, мясная пища (говядина, свинина, баранина, куры, утки и гуси) не была редкостью для москвичей. Однако то обстоятельство, что все кости найдены раздробленными на мелкие куски, говорит, по мнению специалистов, о сравнительной дороговизне мяса для

большинства жителей, о стремлении использовать его максимально [20] .

Большую ценность для горожан представляло молоко и молочные продукты. Частые находки мутовок для сбивания масла, сделанных весьма остроумно из сучковатых стволов ели, а также сосудов с горлышком, предназначенных, очевидно, для заквашивания молока или для отделения сливок, упоминание в письменных источниках сыра (как в значении «творог», так и в современном понимании этого слова) – все это говорит о значительной роли молочных продуктов в рационе наших предков.



Прием царем Алексеем Михайловичем шведского посольства в 1674 *году*

Таким образом, вы видите, что о пище москвичей археологические материалы могут дать лишь самое общее представление. Которое, впрочем, не дает оснований говорить о какой-то примитивности русской кухни тех лет. Немногие сохранившиеся письменные источники XVI века расширяют наше видение русской кухни. Судя по всему, она была полна весьма любопытных и аппетитных блюд, которые и сегодня могут украсить парадный стол…

Более того, отметим весьма неполиткорректную вещь – русский стол тех лет (по крайней мере, тот, о котором мы имеем сведения сегодня) значительно богаче кулинарии азиатской, монгольской, польской и скандинавской, то есть всех тех культур, с которыми непосредственно сталкивалась и соседствовала наша цивилизация в те века. Достаточно почитать летописи с

описаниями скромных боярских обедов XV–XVI веков, чтобы понять все исторические черты русского характера.

Так, посол сената Венеции при дворе Ивана Грозного Марко Фоскарино в 1550-х годах писал о русских: «Домашняя жизнь их представляет более обилия, чем утонченности, ибо столы их везде заставлены почти теми кушаньями, которых могут пожелать люди, даже весьма преданные роскоши; притом все съестное можно получить за недорогую цену. Именно курицы и утки продаются часто за одну небольшую серебряную монету; крупный и мелкий скот водится в невероятном изобилии, и замерзшее мясо телок, заколотых среди зимы, не подвергается гниению почти на протяжении двух месяцев. Как и у нас, более вкусные блюда приготовляются у них из добычи охотника и птицелова. При помощи охотничьих собак и тенет они ловят всякого рода зверей, а при помощи ястребов и соколов, удивительная порода которых водится в Печорской области, они преследуют не только фазанов и уток, но также лебедей и журавлей. Там ловится также черноватая птица с пунцовыми бровями, величиною с гуся, мясо которой по своему вкусу и достоинству превосходит фазанов; на Московитском языке она называется Тетер. Волга доставляет, кроме того, огромных и весьма вкусных рыб, главным образом осетров, другую же рыбу почти в невероятном количестве ловят они в озерах» [21] .

О разнообразии кухни тех лет говорит и русский историк Александр Нечволодов в своей книге «Сказания о русской земле». Описывая боярское застолье, он, похоже, не скрывает восхищения: «После водки приступали к закускам, коих было великое множество; в постные дни подавались квашеная капуста, разного рода грибное и всевозможное рыбное, начиная от икры и балыка и кончая паровыми стерлядями, сигами и различными жареными рыбами. При закуске же полагалось и ботвинье борщовое» [22] .

Затем переходили к горячей ухе, которая подавалась тоже самого разнообразного приготовления – красная и черная, щучья, стерляжья, карасевая, сборная, с шафраном и проч. Тут же подавали и другие блюда, приготовленные из лососины с лимоном, белорыбицы со сливами, стерляди с огурцами и так далее.

Затем шли тельные к каждой ухе, с приправою, часто запеченные в виде различного рода животных, также пироги, приготовленные на ореховом или конопляном масле со всевозможными начинками.

После ухи следовали: «росольное» или «просольное», всякая свежая рыба, приходившая из различных краев государства, и всегда под «зваром» (соусом), с хреном, чесноком и горчицею.

Обед заканчивался подачею «хлебенного»: разного рода печений, пышек, пирожков с коринкою, маком, изюмом и др.

Особенно разнообразно было «хлебенное» во время масленицы, известное под именем «масленицких еств», – это оладьи различной величины, хворост и пирожки из всевозможного теста; на масленице же подавался губчатый сыр и разного рода кисели.

В мясоед первым блюдом за столом были: свиные окорока, тетерева со студнем, язык провесной, гусиные потроха и холодная говядина разного приготовления. Затем шли жаркие: баранина, гусь, индюк, рябчики, куропатки, зайцы; при этом у богатых всегда подавался жареный лебедь, раскладывавшийся на шесть блюд, а также журавли и цапли.

Посольский двор в Москве в XVII веке (с гравюры того времени)

Удивительное пристрастие наших предков к жареным лебедям отмечают практически все иностранцы, посещавшие в тот период Московию. «На своих пирах и вечеринках москвитяне употребляют вдоволь кушаньев и напитков, так, что часто велят подавать до 30 и 40 блюд, как рыбных, так и мясных, особливо же студеней и сладких пирогов, также жареных лебедей, которых если не бывает когда, хозяину тогда не много чести», – пишет о нравах конца XVI века посланник шведского короля при

Московском дворе Петр Петрей [23] . Умный и наблюдательный иностранец, живущий в Немецкой слободе, был политическим агентом шведской короны в Москве и поставлял ей сведения, порой весьма конфиденциального характера, о событиях на Руси. Сейчас это может показаться курьезным, но будущего короля Швеции Карла IX интересовала даже такая информация о московском дворе.

Так вот о лебедях… Их подавали «под зваром с топешниками» [24] , то есть с нарезанными ломтиками калача, опущенными в растопленное сливочное масло. Потроха лебяжьи подавались под «медвяным взваром», порой вместе с вареной говядиной или в пирогах.

В. Похлебкин определяет взвары как «густые кисловатые подливки – гарниры национальной русской кухни, приготавливаемые на растительной основе». «Традиционными для русской кухни, – пишет он, – являются луковый взвар, капустный, клюквенный, брусничный. Их употребляют в основном ко вторым блюдам из домашней птицы, дичи, а также к жаркому из говядины. Готовят их по одному типу… 6 луковиц, 3 ст. ложки уксуса, 2 ст. ложки меда, 2 ст. ложки растительного масла, 1/2 ч. ложки молотого перца» [25] .

В «Домострое» же есть более широкое толкование этого соуса (ну а как его еще назвать?): «А к лебедям и во взвар, и в потрохи 45 золотников шафрану, 3 ковша бастру (особый вид вина)»; «… три груди бараньи с шафраном»; «на блюдо крошеного 4 золотника гвоздики, золотник корицы, ползолотника перцу»; «6 золотников шафрану в куру и во взвар»; «кострец лосины под взваром». То есть речь идет немного о другом, чем у В. Похлебкина, – как по составу, так и по продуктам, с которыми подавалась такая подлива. По сути, это было универсальное название уваренного до загустения соуса, который мог состоять из разных специй, лука, меда и т. п.

В 1564 году с рекомендательным письмом от английской королевы Елизаветы к царю Ивану Васильевичу прибыл итальянец Рафаэль Барберини. Его рукопись до сих пор хранится в Риме, в Барберинской библиотеке, под заглавием: «Relazione di Moscovia Scritta da Raffaello Barberino al conte di Nubarola, Anversa li 16 ottobre, 1565». Точный список ее находился в музее графа Румянцева. В XVI–XVII веках она издавалась несколько раз на разных языках. На русском языке появилась впервые в переводе В. И. Любича-Романовича [26] .

Описывая царский прием, Барберини сообщает: «…всем нам, иностранцам, подан был большой и широкий кубок с вином от государя. Потом вошло человек двадцать прислуги; они несли

огромные блюда с разными жаркими, как то: гусями, бараниной, говядиной и другими грубыми мясами; но, подошедши к государеву столу, все они снова поворотили назад и скрылись со всеми этими блюдами, не подавая никому; вскоре же потом они снова явились, и уже в большем числе, и несли как прежние, так и другие мясные кушанья, но уже нарезанные кусками на блюдах». Любопытно, что есть телятину почиталось в Московском государстве великим грехом. Жутковатое свидетельство этому мы находим в книге Якова Рейтенфельса, написанной в 70-х годах XVII века: «Телятины все упорно сыздавна, не знаю, по какой причине, избегают до того, что царь Иван Васильевич приказал бросить в огонь рабочих, строивших крепость в Вологде, за то, что они, вынужденные голодом, купили и зарезали теленка» [27] .

При этом мясо и птица приготовлялись на вертеле и подавались все с теми же «различными зварами». «В поварнях знатных господ на жареное обращается таковое внимание, что определяются к тому особливые повара жарельщики, кои одним только сим кушаньем и занимаются; отчего сия, столько простая, впрочем, пища, выходит самая вкусная… Но не можно изобразить, сколько безпечно или не искусно обходятся с ним во многих домах. Это простирается до того, что по вкусу мяса с мясом разобрать не можно, а лишь по наружности можно узнать, какого роду была птица» [28] **2** .

Мы неоднократно встречаемся с замечаниями современников о крайней неряшливости и беспечности поваров в плане приготовления тех или иных блюд. «Прежнее поваренное искусство не всегда нравилось иностранным послам… Причиною невкусных яств была, по уверению иноземцев, нечистота в приготовлении» [29] . Трудно сказать, с чем это связано. Не хотелось бы думать, что это общая черта нашей кулинарии тех лет, но все же, все же… Ниже мы еще увидим, что такое мнение было достаточно распространено. Впрочем, качество приготовления – проблема не только предложения, но и спроса. Каковы общественные вкусы, запросы – такова и кухня. Поймите нас правильно, у нас нет цели в чем-то унизить русскую кулинарию тех лет. Она находилась на той же степени развития (в плане манеры приготовления), что и кухня других восточноевропейских стран. Что же касается нашей старательности, то почему вы думаете, что повара были исключением из общего российского правила?

С. Соломко. В гостях

Между тем, помимо неискушенности поваров, существовали и более фундаментальные отличия русской кухни. Как писал еще в 1818 году профессор Харьковского университета Гавриил Успенский в своем обзоре русской кухни, посещавшие в те годы Москву иностранцы «гораздо более похваляли наши напитки, нежели наши кушанья» [30] . Восхищаясь изобилием природных богатств – рыбы, овощей, охотничьих трофеев, они не могли понять другого. «Все эти сокровища, по причине своенравия или, может быть, недостаточного сведения в поваренном искусстве, находились в великом пренебрежении. Немецким, французским и английским путешественникам особливо странным казалось, что россияне от многих вкусных и здоровых, по их мнению, яств показывали великое отвращение, что едали больше рыбу, нежели мясо и огородную зелень, что соленое и копченое мясо предпочитали свежему, равно как почти полусырое искусно приготовленному, что более других уважали ествы холодныя и что все свои кушанья приправляли чрезмерно чесноком и луком или солью, перцем и уксусом». Впрочем, наряду с проблемой «разницы вкусов» здесь есть и иной момент. Дело в том, что задача сохранения продуктов питания в Европе и России в те годы решалась по-разному. Если на Западе для этой цели широко использовались специи и пряности, привозимые из Азии и Африки, то на Руси естественными консервантами были те самые лук, чеснок и соль.

Возвращаясь к данному Барберини описанию обеда у Ивана Грозного, мы видим подтверждение этой мысли. После жарких традиционно следовали горячие щи и ухи (супы): куриные, из

лосиных губ или ушей, лапши с зайцем и т. д. Затем подавались рубцы, желудки, потроха бараньи и из хлебного: блины сырные, караваи блинчатые, оладьи, кисель, каша со сливками, сыры и др. Зелень как отдельное блюдо не употреблялась.

В качестве напитков на стол подавались различные квасы, кислые щи, брусничные настои, малиновый морс. Алкогольные напитки были представлены брагой, пивом (ячневым, овсяным, ржаным, но особенно мартовским), разнообразными медами, настойками. Из иностранных вин чаще всего присутствовали романея, рейнское, мушкатель, алкан (аликанте), мармазея (мальвазия). Вино пилось из кубков и братин, иногда вкруговую.

Но довольно о царских приемах. Все-таки нас интересует обычная кухня, а не ее, так сказать, «эксклюзивная» версия. Да и достаточно серьезными были социальные различия в пище. Так, «Домострой» рекомендовал домовитому хозяину давать челяди «по вся дни» в обед «хлеб решетной, шти да каша с ветчиною житкая, а иногда густая с салом», а в праздник и «в неделю» (в воскресенье) «иногды пирог, а иногды кисель, а иногды блины». На ужин полагались «шти да молоко или каша». В постные дни челяди на обед следовало давать «шти да каша житкая, иногды с соком, иногды сушь, иногды репня», а на ужин – «шти, капуста, толокно, иногды росол, иногды ботвинье» [31] . Нужно думать, что рядовые горожане питались немногим лучше, чем челядь в богатых домах. Ведь в начале XVI века поденщик в Москве получал всего 1,5 деньги в день, т. е. примерно столько, сколько стоила одна курица. На свой заработок он мог купить три с небольшим фунта коровьего масла или три фунта солонины [32] . Конечно, в домашнем хозяйстве все эти продукты обходились дешевле, а ремесленник, вероятно, зарабатывал больше поденщика. Но все же семья рядового горожанина вряд ли могла бы каждый день иметь мясную пищу, даже если бы не было постов. «Обыкновенною пищей были ржаной или ячменный хлеб с чесноком или также ячменная кашица. Щи составляли роскошное кушанье, а еще того больше, если поселянин имел притом кусок хотя ржаваго свиного сала. К обыкновенным ествам предков наших, особливо в военное время, отнести можно сухари и толокно» [33] .

Это мнение о качестве питания обычных людей подтверждает и еще один автор записок о России тех лет, военный наемник Жак Маржерет. Их пища, – пишет он, – «состояла из Suchary, то есть хлеба, нарезанного на мелкие кусочки и высушенного в печке. Затем, из крупы (Group), которая делается из проса, очищенного ячменя, но главным образом из овса. Затем у них есть толокно (Tolotna), это прокипяченный, затем высушенный овес,

превращенный в муку; они приготовляют его по-разному, как для еды, так и для питья: всыпают две-три ложки названной муки в хорошую чарку воды с двумя-тремя крупинками соли, размешивают, выпивают и считают это вкусным и здоровым напитком» [34] .

«Затем, – отмечает француз, – следуют соленая и копченая свинина, говядина и баранина, масло и сушеный и мелко толченный, как песок, сыр. Из двух-трех ложек его делают похлебку; затем много водки и сушеная и соленая рыба, которую они едят сырой. Это пища начальников, так как остальные довольствуются сухарями, овсяной крупой и толокном с небольшим количеством соли».

Интересно, что Маржерет, в начале своей карьеры служивший Генриху IV (в период Варфоломеевской ночи), в 1605–1606 годах возглавлял личную охрану Лжедмитрия I. После его гибели французский наемник в сентябре 1606 года вернулся во Францию, где издал (1607) свои записки о России. Некоторое время спустя он снова вернулся в Россию, поступил на службу к Лжедмитрию II, затем к польскому гетману С. Жолкевскому. Маржерет участвовал в Клушинской битве (1610), а в марте 1611 года – в подавлении московского восстания против интервентов. В общем, как говорится, человек с богатой биографией, которого судьба занесла на наши просторы.

И все-таки, вы не задумывались над тем, почему при наличии достаточно серьезного фонда известных историкам древнерусских рукописей и книг мы не находим среди них документов, аналогичных европейским кулинарным изданиям XVI века? Трудно ведь предположить, что на протяжении столетий целенаправленно пропадали именно они, а другие – оставались невредимыми.

Не то чтобы у нас есть ответ на этот вопрос, но одним соображением хотелось бы поделиться. Банально говорить, что кулинарная культура есть отражение культуры общества. Это понятно всем. И кстати, не сказать, что русская культура тех лет как-то резко отставала, скажем, от Восточной Пруссии. Дело немного в другом.

Развитие общественной кулинарии тесно связано с прогрессом гражданского общества, институтов самоуправления, общественной инициативы. Много позже, уже в середине XIX века, М. Одигье в послесловии к кулинарной книге А. Карема напишет: «Свобода кухни привела к свободе совести точно так же, как возобновление этого искусства (в Средние века. – *Примеч. авт.*) привело к возрождению наук» [35] .

Можно спорить о том, что именно – кухня или свобода – было

первичным. Но связь этих явлений несомненна.

Ограничение королевской власти, укрепление самостоятельности городов, появление в них органов самоуправления, создание гильдий и ассоциаций купцов и ремесленников – вот те процессы, которые развивались в Европе еще с XIII–XIV веков. А чем закончилось у нас самоуправление Великого Новгорода, всем известно. Еще в 1471 году Иван III разгромил новгородское ополчение в битве на реке Шелонь. Новгородцы вынуждены были присягнуть на верность великому князю московскому. Символ их свободы – вечевой колокол – был торжественно снят и увезен в Москву. А через сто лет зимой 1570 года внук Ивана III – Иван Грозный огнем и мечом прекратил любые попытки (реальные или выдуманные им) отступничества от монаршей воли. Надо ли говорить, что и до и после него русские правители не отличались излишним вегетарианством. В данном случае не в кулинарном значении этого слова. Так что, может быть, всё проще – были на Руси у большинства людей дела и поважнее, чем писать книги рецептов. Не до жиру, как говорится.

«Состояние каждого может определить обширность стола»

В домашней жизни цари проявляли образец умеренности и простоты.

И. Забелин.
Домашний быт Русских царей в XVI и XVII столетиях.
Москва, 1862

Даже на основании уже процитированных нами документов никак не создается впечатление о скромности и ограниченности русской кухни, в особенности если авторы описывают посещения царских пиров. И хотя порой глаза разбегаются от изобилия перечисляемых блюд, отметим важный момент. Все вышеназванное – это та кухня, которая существовала на Руси столетиями. Любая кухня Средневековья, даже за роскошным царским столом, в основном направлена на главную цель – насыщение, а не утонченное удовольствие. «Праотцы наши с трудом наедались, а мы всего объедаемся», – писал о тех годах граф Ф. В. Ростопчин [36] .

Да, конечно, царский пир и обед средней руки купца или помещика отличались друг от друга. «Его царское величество садится за стол отдельно, а если патриарх и другие вельможи призваны покушать с ним, то для них устраиваются особые столы рядом с его столом. Кушаний бывает до 50 и более, но не все они подаются на стол великого князя, а прислужники приподнимают их и стольник показывает; лишь то, что его царскому величеству понравится, подается на стол», – пишет посетивший Русь в начале XVI века Адам Олеарий. Но, обратите внимание, все отличие – в объемах, количествах блюд. По сути же – и там и тут наваристые супы, солонина, вареная рыба, пироги. Вкусовое разнообразие достигалось, во-первых, за счет применения как тепловой, так и холодной обработки и употребления различных жиров, в основном растительных масел (конопляного, орехового, макового, оливкового и значительно позднее – подсолнечного), во-вторых, употребления пряностей.

«Состояние каждого может определить обширность стола» – это точное замечание несколько позже прозвучало в одной из

первых русских поваренных книг [37] . Верное для дворянской кухни начала XIX века, оно еще в большей степени отражало действительность века XVI на Руси. Думаем, что не слишком ошибемся, если скажем – роль повара в то время мог исполнять любой мало-мальски подготовленный человек. Более того, повара порой избирались не столько по профессиональным качествам, сколько по критерию личной преданности. Такой вот был «риск-менеджмент» в условиях борьбы за трон, место у ног царя. Не меньшее, если не большее значение для нашей темы имеет появление в этот период в городах особой группы ремесленников, связанных с приготовлением пищи, – хлебников, пирожников, блинщиков, калачников, мясников, квасников, сытников, пивоваров и т. п. Дело в том, что развитие подобных профессий является индикатором нового «качественного» уровня развития общества, города.

Блинщик

Это – своего рода показатель преодоления раннесредневековой замкнутости домашнего хозяйства, которое первоначально стремилось само удовлетворять все потребности членов семьи и долго воздерживалось от приобретения на рынке готовой пищи.

В то же время наличие ремесленников, специализировавшихся на изготовлении еды, говорит о развитии общественного, в частности торгового, быта (приезжие, да и сами горожане могли питаться вне дома, прямо на рынке, в городе), а стало быть – и о развитии денежного обращения, позволяющего подобные мелкие траты. Так, скажем, в Туле в середине XVI века почти треть всех лавок на рынке торговала разного рода продуктами и готовой едой [38] .

Но, несмотря на все эти процессы – появление общественной кулинарии, количественное изобилие входивших в нее блюд, – русская кухня того времени была достаточной простой. «Кушанья были просты и не разнообразны, хотя столы русские и отличались огромным количеством блюд; большая часть… были похожи одно на другое, с небольшими различиями» [39] . На самом деле, близкие по продуктам и способу приготовления блюда мало чем отличались друг от друга. «Учреждение русского стола состояло в четырех подачах: 1) холодныхествах; 2) горячих или похлебках; 3) взварах и жареном и 4) в пирожном». «Великолепие столов пиршественных доставлялось не столько в изяществе, сколько в изобилии еств и множестве блюд» [40] . Богатые люди составляли себе роспись кушаний наперед на весь год, причем счет шел по церковным праздникам, мясоедам и постам.

Постный стол играл важную роль в русском домохозяйстве. Отсутствующий в протестантских странах, он отличался и от стола народов католических, не признающих молочные и яичные продукты за скоромную пищу. «До некоторой степени наша кухня характеризуется пирогами, которые с древности делились на подовые, из квасного теста, и пряженые, делавшиеся иногда пресными. При изготовлении кушаний они не солились, а уж за едой каждый подкладывал себе соли по своему желанию» [41] . Зато разные пряные приправы были в большом ходу, особенно лук, чеснок и шафран. Лук и чеснок даже входили в состав жалованья, выдаваемого натурой многим московским чиновникам. Чаще всего также использовались хрен и укроп, причем в больших количествах, а также петрушка, анис, кориандр, лавровый лист, черный перец и гвоздика, появившиеся на Руси уже в X–XI веках. В XV – начале XVI века их дополнили имбирем, кардамоном, корицей. Вместе с тем, с точки зрения национальных отличий, русская кухня тех лет характерна наличием тяжелых, жирных, сытных блюд (пироги, ботвиньи). «Столы у богатых людей обыкновенно завалены громадным количеством несоленых мясных и рыбных блюд, но, кроме того, еще пирогами, блинами и разного рода печениями и солениями. Из всех отраслей поваренного искусства русские действительно

хорошо владеют одним, именно: готовить холодные кушанья» [42] .

Одним из наиболее полных и достоверных описаний Русского государства XVI века и соседних с ним стран и народов стали «Записки о Московии», написанные Сигизмундом Герберштейном, опытным австрийским дипломатом, более 50 лет находившимся на службе Габсбургского дома. Представители последнего, заинтересованные в упрочении связей со своим могущественным, хотя и временным союзником – Русью, дважды – в 1517 и 1526 годах направляли туда Герберштейна в качестве посредника на переговорах великого князя всея Руси Василия III с послами великого князя литовского и короля польского Сигизмунда I.

Император Максимилиан и в особенности австрийский эрцгерцог Фердинанд, чьи интересы Герберштейн представлял во втором посольстве, были заинтригованы упорно распространяемой русскими дипломатами молвой о Руси как последнем и незыблемом оплоте истинного христианства.

В Европе, потрясаемой бурями Реформации, Русь действительно казалась таковой. Поэтому инструкция Фердинанда Герберштейну предписывала собирать всевозможные сведения по самым разным вопросам – от обычаев и быта до политики и экономики.

RERVM MOSCOVITI-
carum Commentarij Sigiſmundi
Liberi Baronis in Herberſtain, Neyperg, & Guettenhag:

RVSSIAE, & quæ nunc eius metropolis eſt, Moſcouiæ, breuiſsima deſcriptio.

Chorographia denique totius imperij Moſcici, & uicinorum quorundam mentio.

De religione quoque uaria inſerta ſunt, & quæ noſtra cum religione non conueniunt.

Quis denique modus excipiendi & tractandi Oratores, diſſeritur.

Itineraria quoque duo in Moſcouiam, ſunt adiuncta.

Ad hæc, non ſolum nouæ aliquot Tabulæ, ſed multa etiam alia nunc demum ab ipſo autore adiecta ſunt: quæ, ſi cui cum prima editione conferre libeat, facile deprehendet.

Cum Cæſ. & Regiæ Maieſt. gratia & priuilegio ad decennium.

BASILEAE, PER IOANnem Oporinum.

Не отвлекаясь на вопросы политики, описания быта и нравов Московского княжества, обратим внимание на интересующую нас тему – чем угощали гостей, что было принято подавать на стол.

Вот несколько интересных цитат:

...

«В четыредесятницу они постятся семь недель подряд. В первую [неделю], которая у них называется Syrna, т. е. «сырная» (caseacea), они едят молочное; в последующие же недели все они, кроме путешествующих, воздерживаются даже от рыбы» [43]
.

...

«Мне был отведен пустой дом, в который для начала доставили лавки, стол и тонкую, специально выделанную кожу для окон. По их меркам дом был хорош. Мне представили писца, который ежедневно распоряжался доставкой еды и питья, именно: большого куска говядины, куска сала, живой овцы, одного живого и одного забитого зайца, шести живых кур, зелени, овса, сыра. Соль же привозили лишь один раз в неделю, перца и шафрана вполне довольно. Все это каждый день привозилось на обычных у них повозках. В рыбные дни мне привозили забитую рыбу и много больших копченных на воздухе без соли осетров; еще графинчик с водкой, которую они всегда пьют за столом перед обедом. На другой повозке – три сорта хорошего меда (напитка) и два сорта пива. Одно из них было приятно сладкое».

Герберштейн в русском одеянии, пожалованном ему Василием

Иоанновичем в 1517 году

Ну и, конечно, не обошлось без традиционного для этого жанра описания царских пиров. Собственно, самое интересное для нас заключается не в перечислении блюд, а скорее в том, что не вошло в описание иностранца. Ведь что чисто психологически обычно привлекает внимание? То, что не соответствует твоим привычкам, выпадает из стандартного ряда блюд, подаваемых на европейских приемах. В этой связи Герберштейна совершенно не заинтересовали десятки кушаний, стоявших рядом с ним, – вероятно, по причине того, что нечто подобное он неоднократно встречал в Европе. То же, что привлекло его внимание, – это кулинарные детали, характерные именно для русской кухни тех лет.

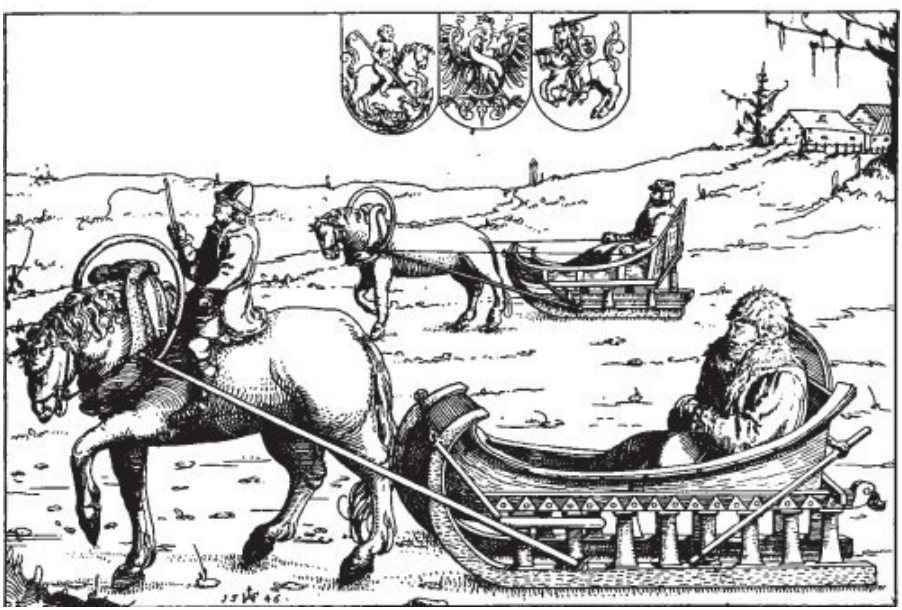
...

«Государь позвал своего стольника, взял три ломтя хлеба, лежавшего перед ним горкой, и сказал: «Дай графу Леонарду и Сигизмунду этот хлеб». Слуга, взяв с собой толмача, по порядку поднес хлеб нам обоим с такими словами: «Граф Леонард, великий господин Василий, Божией милостью царь и господин всея Руси и великий князь, являет тебе свою милость и посылает тебе хлеб со своего стола…» Таким хлебом государь выражает свою милость кому-нибудь, а солью – любовь. И он не может оказать кому-либо большей чести на своем пире, как посылая ему соль со своего стола. Их прекрасные белые хлебы, имеющие вид лошадиного хомута, знаменуют, по моему мнению, для всех, их вкушающих, тяжкое иго и вечное рабство.

Наконец стольники вышли за кушаньем и принесли водку, которую они всегда пьют в начале обеда, а затем жареных лебедей, которых в

мясные дни они почти всегда подают гостям в качестве первого блюда. Трех из них поставили перед государем; он проколол их ножом, чтобы узнать, который лучше и предпочтительнее перед остальными, после чего тут же велел их унести. Все вместе сейчас же вышли за дверь. Возле двери в столовую стоял стол для разделки еды; там лебедя разрезали, положив на каждое блюдо то по четыре крыла, то по четыре ножки.

…Когда мы начали есть жареных лебедей, они приправляли их уксусом, добавляя к нему соль и перец (это у них употребляется как соус или подливка). Для той же цели было поставлено кислое молоко, а также соленые огурцы, равно как и сливы, приготовленные таким же способом».



Герберштейн во время путешествия по России. С офорта Гиршфогеля, 1546 *год*

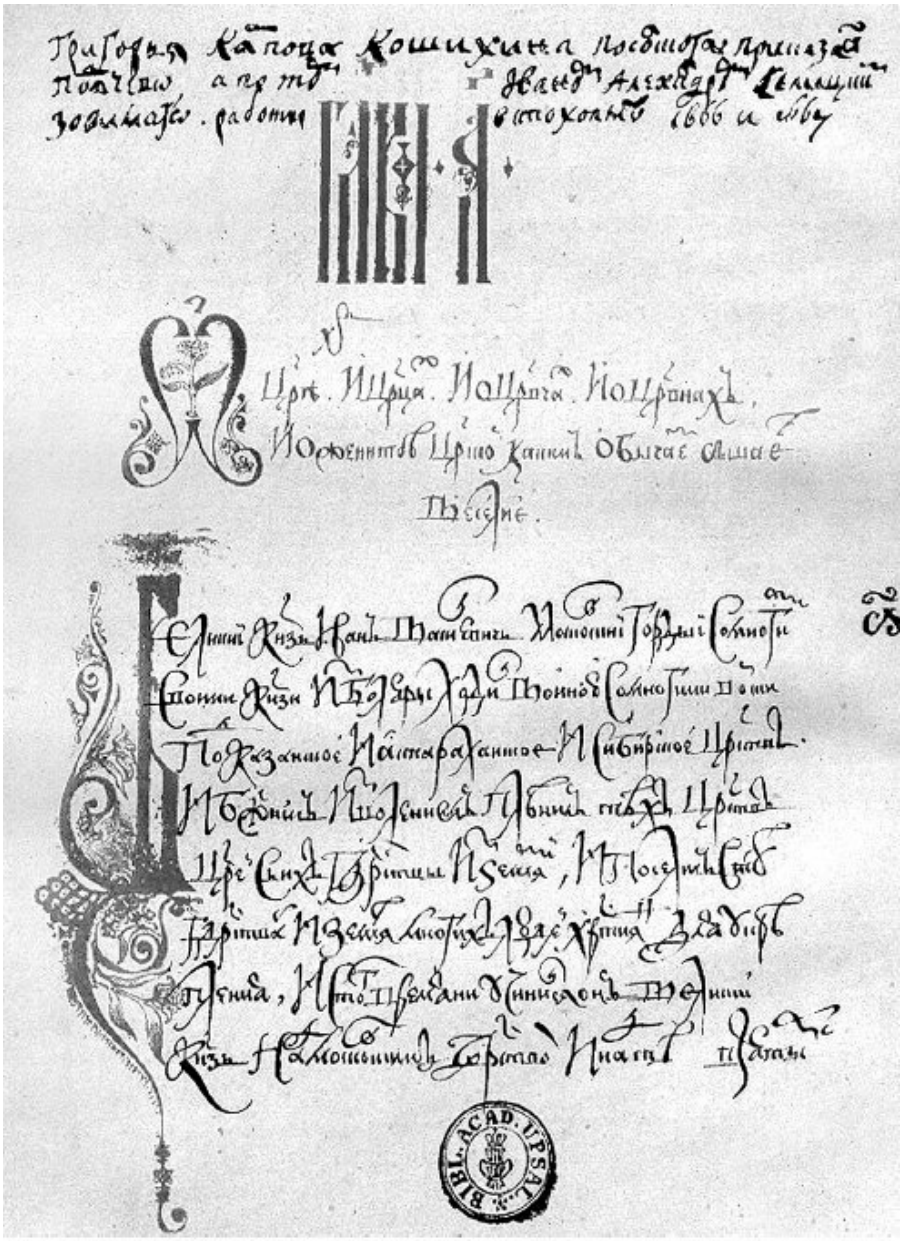
Обычай подавать блюда «незаправленными», т. е. без

приправ, перца и соли, подтверждается и другими источниками. «Естьы ж обычай готовить попросту, без приправ, без ягод и сахару и без перцу и инбирю и иных способов, малосолны и безуксусны. А как начнут ести, и в то время естьы ставят на стол по одному блюду, а иные естьы приносят с поварни и держат в руках люди их, и в которой естве мало уксусу и соли и перцу, и в те естьы прибавливают на столе» [44] , – пишет несколько позднее Григорий

Карпович Котошихин, подьячий Посольского приказа. Автор этого описания в 1664 году, будучи, как он пишет, «вовлеченным в боярские распри» и попав в очень сложную ситуацию, бежал из Московии в Польшу, затем перебрался в Пруссию и далее в Любек и Швецию. В 1666–1667 годы он жил в Стокгольме под именем Ивана Александровича Селицкого, где «при ободрении» государственного канцлера графа Магнуса Делагарди и составил свое описание быта, нравов и политического устройства России.
Не углубляясь в нравственную сторону поступков Г. Котошихина (который, говоря советским языком, скорее всего, был «перебежчиком и невозвращенцем»), стоит отметить точность и достоверность бытовых деталей, содержащихся в его труде. По сути, его сочинения являлись одним из ценнейших источников информации о состоянии Московского государства в середине XVII века. Собственно, именно с целью получения таких сведений он и был пригрет при польском, а позднее шведском дворе. Так что кухня и обычаи московского царя в те годы была предметом пристального изучения за границей не столько с точки зрения кулинарии, сколько разведки.

...

«А готовятся про царской обиход и в роздачю мясные естьы, в неделю, во вторник, в четверг, в суботу. А в постные дни, в понедельник и в среду и в пяток, и в посты готовят про царской обиход естьы рыбные и пирожные, с маслом з деревяным и с ореховым и со льняным и с конопляным; а в Великой и в Успениев посты готовятца естьы, капуста сырая и гретая, грузди, рыжики соленые, сырые и гретые, и ягодные естьы» [45] .



Титульный лист сочинений Г. Котошихина

Таким образом, есть все основания говорить, что общие подходы к кулинарии (если о ней можно говорить в тот период) был сходными в Европе и в России. В европейской кухне до XVI века наблюдалась картина, близкая к тому, что было у нас. Она практически не менялась с раннего Средневековья. Восторженные описания королевских пиров современниками – лишь бесконечный перечень различных видов жареного мяса,

солонины, птицы, отварной рыбы. Все отличие королевских столов от меню зажиточного горожанина – только в огромном количестве блюд, вин и их затейливом украшении. И лишь эпоха Возрождения, эпоха Великих географических открытий приносит новую мощную струю в европейскую кулинарию. Кухня – лишь один небольшой аспект общей культуры того времени, вырвавшейся на свободу от церковного диктата, расцветшей в обретших независимость городах Европы, узнавшей новый мир пряностей, даров тропической флоры и фауны.

Интересно заметить, что данный процесс получил свое неожиданное развитие и в эпоху Реформации, раскола католической церкви. Мало кто задумывался над влиянием религиозных (а в данном контексте скорее нравственных) убеждений на развитие кулинарии. А ведь здесь есть о чем поразмышлять. Много вы слышали, например, о голландской, шведской кухнях? Полагаю, что не очень. Нет, они, конечно, существуют. Но, как бы это помягче сказать, – «на задворках» европейской кулинарии.

Протестантская церковь, весь образ жизни человека, искренне разделяющего ее постулаты и этику, не гармонировали с поиском наслаждения в еде. Как, впрочем, и в других областях жизни. Строгая, сдержанная голландская живопись тех лет – один из наиболее ярких примеров такого отношения. Где тот праздник жизни, который мы видим на фламандских полотнах Рубенса? Даже натюрморты пронизаны какой-то тоской, краски их сдержанны, манера письма немногословна. А ведь это всего лишь две ветви одной голландской живописи, возникшие после того, как в начале XVII столетия продолжительная борьба жителей страны за свою политическую и религиозную свободу завершилась распадом Нидерландов на две части, из которых одна, северная, превратилась в протестантскую республику, а другая, южная – Фландрия, осталась католической, во власти испанских королей.

Так что в немалой степени за разнообразие нашего стола мы должны быть благодарны православной церкви, на протяжении многих веков весьма либерально взиравшей на кулинарные излишества своих прихожан. И хотя ее официальная доктрина была довольно жесткой, в обыденной жизни батюшки и раньше и сейчас частенько говорят: «Пост – это вообще не про еду…»

Из России с любовью: новые контакты с Западом

«Знать питается немного благороднее, но приправ к блюдам, кроме чеснока и лука, употребляет мало. Некоторые, однако, в еде уже подражают немцам. Общий у них обычай после обеда немного поспать и отдохнуть. Историки рассказывают, что царя Дмитрия (которого они считают самозванцем) будто бы из-за того и заподозрили и не сочли за истинного москвитянина, что он после обеда не спал» [46] .

Иржи Давид. Современное состояние Великой России, или Московии, 1690 год

Итак, конец XVI – начало XVII века. Время бурного расцвета европейской гастрономии. А что же в это время происходит с кулинарией в России? Здесь тоже исподволь грядут большие перемены. Важно отметить, что, в отличие от других областей быта (образования, моды и одежды, манеры разговора, званых мероприятий, традиций и обычаев), кухня была, назовем это современным языком, наименее политизированной сферой. Ну действительно, почему бы боярину не попробовать какого-нибудь «басурманского» кушанья, приготовленного заезжим (или взятым в плен) поваром? Ничего здесь зазорного не было, это вам не бороду брить, не дочери позволять носить платье с декольте.

Следует подчеркнуть, что именно в этот период резко активизируются контакты Руси с окружающим миром. Хрестоматийный пример Ивана Грозного, сделавшего значительно агрессивней и самостоятельней внешнюю политику государства, лежит на поверхности. Установление торговых связей с Англией в 1553 году, покорение Казанского (в 1552 г.) и Астраханского (в 1556 г.) княжеств, начало присоединения Сибири и неудачная Ливонская война (1558–1583 гг.)

сопровождались, как уже было сказано, созданием первой типографии в Москве. «Иоанн, – пишут английские купцы, приезжавшие в то время в Москву, – затмил своих предков и могуществом и добродетелью; имеет многих врагов и смиряет их. Литва, Польша, Швеция, Дания, Ливония, Крым, Ногаи ужасаются русского имени. В отношении к подданным он удивительно снисходителен, приветлив, любит разговаривать с ними, часто дает им обеды во дворце и, несмотря на то, умеет быть повелительным».

Нетрудно предположить, что все эти события повлекли за собой значительный приток в Московское государство кулинарной культуры других народов. Обратим внимание и на такой немаловажный фактор, как восприимчивость русской культуры к иностранному влиянию. Здесь можно прислушиваться к мнению некоторых историков о том, что Русь в тот период, как губка, впитывала более высокую культуру Запада, что нормально для сравнительно отсталой аграрной страны. Отчасти это будет правдой. Только не всей.

Монгольское ханство, среднеазиатские эмираты столетиями контактировали с русской цивилизацией, доходили до Восточной Европы (Венгрии, Румынии, Польши). И много они к XVI–XVII векам восприняли из культуры этих стран? Не будем говорить за все, но в том, что касается кулинарии, – проникновение западных традиций в азиатскую кухню ничтожно и по сей день.

Польша, Украина, Литва (других прибалтийских стран в то время и не было), – мы с огромным уважением относимся к каждой из них, но скажите, много ли они впитали от кулинарии своих соседей с Запада или Востока? Может быть, кто-то станет всерьез доказывать, что прибалтийская кухня самодостаточна и превосходила тогда, да и сейчас, русскую?

Конечно, восприимчивость русского общества к западной и восточной культуре – вопрос неоднозначный. Традиционализм, являвшийся основой общественного сознания допетровской Руси, общеизвестен. Но вот на какие области жизни он распространялся, а где – лишь создавал видимость присутствия, – еще предстоит изучать. По нашему убеждению, русская кухня тех лет была весьма подвержена влиянию как Востока, так и Запада. Лапша, пельмени и чай – от татарских ханств, борщи и голубцы – от западных славян, водка – из Польши, пряности и вино – из Византии, – вот лишь самые яркие и лежащие на поверхности примеры.

Собственно с конца XVI – начала XVII века начинают все ярче обозначаться и сословные различия между кухнями различных социальных групп Руси. Многие историки отмечают, что

примерно с этого времени начинают расходиться пути обычной народной кухни и кулинарии для более зажиточной публики, которая становится всеболее изысканной. Она собирает, объединяет и обобщает прежний кулинарный опыт, создает на его основе новые, более сложные варианты старых блюд, а также впервые заимствует и открыто вводит в русскую кухню ряд иностранных блюд и кулинарных приемов.

Насколько справедливы были эти выводы для описываемого нами времени, мы поговорим в следующей главе. Сейчас же остановимся на том, откуда мы знаем обо всем этом. Интересный вопрос, далеко не столь однозначный. Есть много трудов историков, описывающих этот период. Однако если мы сузим рассмотрение до интересующей нас темы, то, к сожалению, в который раз убедимся в том, что русская кухня практически не оставила следов в отечественных исторических источниках. За редким исключением [47] , основную информацию о русской кухне тех лет и связанных с ней обычаях мы опять же черпаем из описаний иностранцев. Причем описаний, явно предназначенных, как бы это поделикатнее сказать, «для служебного пользования». Практически ни одно из них не предназначалось для публичного ознакомления, а направлялось руководству соответствующих стран и ведомств. Мы уже приводили выше пример Котошихина с его образцовым эмигрантским «отчетом» о московской жизни канцлеру Швеции графу Делагарди. Не менее детальными были и письма других путешественников «в погонах». Конечно, смешно предполагать, что русская кухня была приоритетным предметом изучения иностранных разведок. Но жизнь есть жизнь, и любые сведения, могущие представлять интерес для этих ведомств, включались в эти отчеты. Просто они были весьма подробными (скажем прямо, наиболее детальными) описаниями московской жизни той эпохи. И русская кухня, как одна из неотъемлемых ее сторон, не была обойдена вниманием.

В 1633 году голштинский герцог Фридрих III отправил посольство к русскому царю Михаилу Федоровичу с целью изучить обстановку в Московском княжестве и завязать торговые сношения. Во главе миссии стояли искусный дипломат Филипп Крузиус из Эйслебена и гамбургский купец Отто Бругман (Брюггеманн); их сопровождала свита в 34 человека, а в качестве секретаря и главным образом человека, знающего языки тех стран, куда отправлялось посольство, – Адам Олеарий. Все события, случившиеся с немецкими дипломатами, подробно, день за днем, описаны им, и это описание представляет собой одно из замечательнейших литературных явлений XVII века. Вместе с тем «благодаря своей точности оно является и одним из важнейших

источников для изучения истории России того времени» [48] .

...

«Великокняжеский посланец сел вверху стола и попросил послов сесть с ним рядом. Наши гоф-юнкеры прислуживали за столом. Посланец велел поставить перед послами три больших бокала, наполненных вином аликанте, рейнским вином и медом, и приказал затем подавать на стол в 38 большею частью серебряных, но не особенно чистых больших блюдах, одно за другим, всякие вареные и жареные, а также печеные кушанья. Если не было места, то ранее поставленное опять убиралось. Когда последнее блюдо было подано на стол, князь поднялся, стал перед столом, кивнул послам, чтобы и они стали перед столом, и сказал: вот кушанья, которые его царское величество, чрез него, велел подать великим голштинским послам: пусть они ими угощаются. После этого он взял большую золотую чашу, наполненную очень сладким и вкусным малиновым медом, и выпил перед послами за здоровье его царского величества. После этого он и послам, и каждому из нас дал в руки по такому же сосуду с напитками, и мы все вместе должны были их выпить» [49] .

Русский боярин. Гравюра из книги А. Олеария «Описание путешествия в Московию»

...

«Послы обычным образом благодарили за оказанные им царские благодеяния и за доброжелательство, пожелали его царскому величеству долгой жизни, счастливого и мирного правления и всему великокняжескому дому всяческого царского благоденствия; затем они попрощались и направились опять домой.

Через час получены были великокняжеские кушанья и напитки. Кушанья в 46 блюдах представляли собою, большею частью, вареные, жаренные в растительном масле и печеные рыбы, кое-что из овощей и других печеных кушаний, причем мясного совсем не было, так как в то время был пост, обычный у них перед рождественским праздником. Этот обед был нам доставлен князем Иваном Львовым совершенно тем же способом, как предыдущий, доставленный после первой публичной аудиенции.

Едва успели мы в Москве сойти с коней и прибыть на двор наш, как явились русские и доставили из великокняжеской кухни и погреба разных яств и питей, причем каждому послу, а также шести старшим служащим их напитки назначены были особо. В том же роде с этих пор ежедневно стали снабжаться кухня и погреб наши, пока мы находились в Москве. Доставлялось нам:

Ежедневно:

62 хлеба, каждый в 1 копейку или любекский шиллинг.

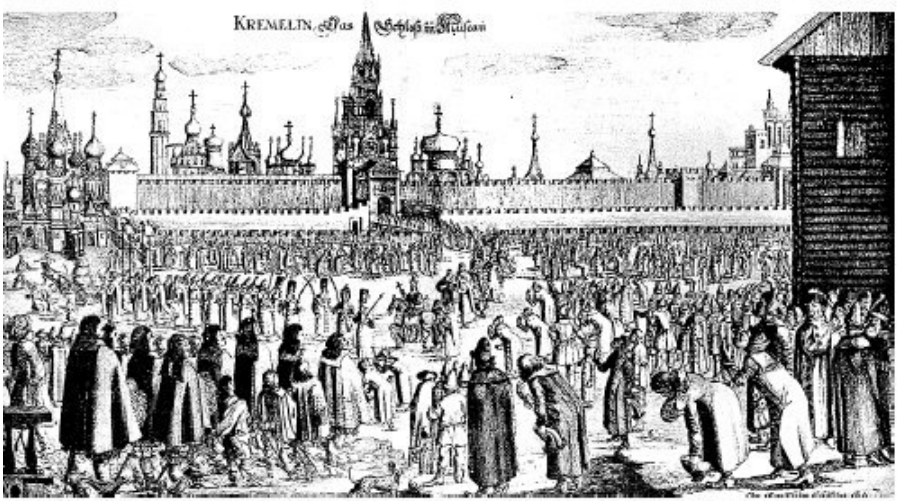
Четверть быка.

4 овцы. 12 кур. 2 гуся. Заяц или тетерев. 50 яиц. 10 копеек на свечи.

5 копеек на кухню.

Еженедельно:
1 пуд (т. е. 40 фунтов) масла.
1 пуд соли. 3 ведра уксусу.
2 овцы и 1 гусь.
Напитков ежедневно:
15 кувшинов для господ [послов] и гофъюнкеров, а именно: 3 самых малых – водки, 1 – испанского вина, 8 – различных медов и 3 – пива. Кроме того, для людей наших доставлялись: 1 бочка пива, бочонок меду и еще небольшой бочонок водки».

«В некоторых местах, особенно в Москве, – пишет Олеарий, – имеются и великолепные садовые растения, вроде яблок, груш, вишен, слив и смородины. Между другими сортами яблок у них имеется и такой, в котором мякоть так нежна и бела, что если держать ее против солнца, то можно видеть зернышки. Однако хотя они прелестны видом и вкусом, тем не менее, ввиду чрезмерной влажности, они не могут быть сохраняемы так долго, как в Германии».



Кремлевская площадь. Гравюра из книги А. Олеария «Описание путешествия в Московию»

...

«Тут же имеются и всякого рода кухонные овощи, особенно спаржа

толщиною с палец, какую я сам ел у некоего голландского купца, моего доброго друга, в Москве, а также хорошие огурцы, лук и чеснок в громадном изобилии». Латук и другие сорта салата никогда не выращивались русскими; они раньше вообще не обращали на них внимания и не только не ели, но даже смеялись над немцами, употреблявшими их в пищу, говоря, что те едят траву. Между тем посол замечает, что «теперь же и некоторые из них начинают пробовать салат». Дыни растут на Руси в огромном количестве; в разведении их многие находят себе материал для торговли и источник пропитания. При этом «они весьма велики, вкусны и сладки, так что их можно есть без сахару, – пишет Олеарий. – Мне еще в 1643 г. подобная дыня, в пуд весом, была поднесена добрым приятелем на дорогу, когда я в то время уезжал из Москвы».

...

«В садке и уходе за дынями у русских имеются свои собственные выгодные приемы, которые частью описаныГербершейном. Они мягчат семя в парном молоке, а иногда и в отстоявшейся дождевой воде, прибавив к ней старого овечьего помета. Затем на земле устраиваются из смешанных лошадиного навоза и соломы удобренные гряды глубиною в два локтя. Сверху покрываются они хорошей землею, в которой они устраивают неглубокие ямы

шириною с пол-локтя. В середину садят зерно, чтобы не только тепло снизу, но и собранный со всех сторон жар солнца согревал и растил семя; ночью покрываются эти гряды от инея и мороза крышками, сделанными из слюды; временами крышки эти остаются и днем. После этого они обрезают отросшие в сторону ветви, а иногда и концы побегов. Таким образом, прилежанием и уходом своим они помогают росту».

«В Московии нет грецких орехов и винограда, но всякого рода вино часто привозится сюда голландскими и иными судами через Архангельск, а теперь доставляется оно и из Астрахани, где также начали заниматься виноградарством». Об этом нами будет ниже рассказано подробнее.

...

«У них нет недостатка и в тех плодах земли, которые необходимы для обыкновенного питания в жизни. Конопля и лен производятся в большом количестве, вследствие чего полотно в России очень дешево».

...

«Мед и воск, правда – часто находимые в лесах, имеются у них в таком изобилии, что они, несмотря на количество, потребное им для медовых питей и для восковых свеч, которыми они пользуются и для собственных надобностей, и – в больших размерах – для богослужения, тем не менее могут продавать большими партиями и то и другое за границу. В большинстве случаев эти товары вывозятся через

Псков».

Во всей России, так же как в Лифляндии, везде, где не устроено пашен путем выжигания леса, поверхность покрыта лесами и кустарником. Поэтому там много лесной и полевой дичи. «Так как пернатой дичи у них имеется громадное количество, то ее не считают у них такой редкостью и не ценят так, как у нас: глухарей, тетеревов и рябчиков разных пород, диких гусей и уток можно получать у крестьян за небольшую сумму денег, а журавли, лебеди и небольшие птицы, вроде серых и иных дроздов, жаворонков, зябликов и тому подобных, хотя и встречаются очень часто, но считаются не стоящими того, чтобы за ними охотиться и употреблять их в пищу».

Особый раздел в книге Адама Олеария посвящен кухне, питанию, быту Московии. Он так и называется «О домашнем хозяйстве русских, их обыденной жизни, кушаньях и развлечениях» (книга III, глава 7). «Не привычны они и к нежным кушаньям и лакомствам, – пишет немецкий автор. – Ежедневная пища их состоит из крупы, репы, капусты, огурцов, рыбы свежей или соленой – впрочем, в Москве преобладает грубая соленая рыба, которая иногда, из-за экономии в соли, сильно пахнет; тем не менее они охотно едят ее. Их рыбный рынок можно узнать по запаху раньше, чем его увидишь или вступишь в него. Из-за великолепных пастбищ у них имеются хорошие баранина, говядина и свинина, но так как они, по религии своей, имеют почти столько же постных дней, сколько дней мясоеда, то они и привыкли к грубой и плохой пище, и тем менее на подобные вещи тратятся».

О кулинарных способностях русских поваров свидетельствуют и такие записи: «Они умеют из рыбы, печенья и овощей приготовлять многие разнообразные кушанья, так что ради них можно забыть мясо. Например, однажды нам, как выше рассказано, в посту было подано 40 подобных блюд, пожалованных царем. Между прочим, у них имеется особый вид печенья, вроде паштета или скорее пфанкухена, называемый ими «пирогом»; эти пироги величиною с клин масла, но несколько более продолговаты. Они дают им начинку из мелкоизрубленной рыбы или мяса и луку и пекут их в коровьем, а в посту в растительном масле, вкус их не без приятности. Этим кушаньем у них каждый угощает своего гостя, если он имеет в виду хорошо его принять».

...

«Русские умеют также приготовлять особую пищу на то время, когда они «с похмелья» или чувствуют себя нехорошо, – пишет Олеарий. – Они разрезают жареную баранину, когда та остыла, в небольшие ломтики, вроде игральных костей, но только тоньше и шире их, смешивают их со столь же мелко нарезанными огурцами и перцем, вливают сюда смесь уксусу и огуречного рассола в равных долях и едят это кушанье ложками. После этого вновь с охотою можно пить».

Обыкновенно кушанья в Московии того времени приготовлялись с чесноком и луком: поэтому, по отзывам иностранцев, все комнаты и дома, в том числе и великолепные покои великокняжеского дворца в Кремле, а также и все места, где они хоть немного побывают, пропитываются запахом, «противным для немцев».

Это была действительно серьезная проблема для иностранцев. Многие европейские посланники из десятков присылаемых им от царя кушаний с трудом выбирали более или менее приемлемые для себя. «Сего отвращения причиною был сильный чесночный и луковый запах, или… противный запах конопляного или худо приготовленного коровьего масла, с которым приготовляемы были все мучные кушанья, пироги и жареная рыба» [50] , – отмечает русский исследователь Г. Успенски [51] .

Понятно, что кулинария как искусство на Руси в XVI веке оставалась еще в неразвитом состоянии. Продукты использовались в их естественной вкусовой гамме, речь не шла о каком-либо сочетании вкусов, смешивании и совместной обработке различных исходных элементов. Практически не применялись мелкорубленые, протертые продукты – фарши и котлеты еще не вошли в обиход русских поваров.

Есть два объяснения этому. *Первое* – боязнь отравления. Якобы в рубленую пищу легче подмешать яд, чем в цельный кусок. Честно говоря, малоубедительно. Яд подмешивали и в молоко и в вино, подсыпали в специи и т. п. Было бы желание, а способ найдется. Так, летопись xv века сообщает о борьбе за великокняжеский стол между князем Дмитрием Шемякой и Василием Темным. Потерпев поражение, Шемяка бежал в

Новгород, где надеялся найти убежище, но Василий не постеснялся отделаться от опасного врага с помощью отравы. Документ рассказывает о дьяке Стефане Бородатом, который привез яд из Москвы и передал посаднику Исааку, а тот подкупил княжеского повара, прозванного Поганком, видимо, за свои «высокие» душевные качества. Повар подал отраву в курице, и Шемяка умер внезапной смертью [52] .

Так что гораздо правдоподобнее выглядит *другое* объяснение. Собственно, оно и сегодня весьма актуально. Не знаем, как у вас, а у нас, например, всегда вызывает некоторое подозрение магазинный фарш или лежащий на прилавке готовый, замаринованный шашлык. Знание советской и российской торговли дает однозначный совет – не берите, черт знает, чего туда намешали. И похоже, эта привычка имеет очень древние корни…

Вообще же сравнивать русскую кухню тех лет с европейской – достаточно трудное и неоднозначное занятие. «Хорошее поваренное искусство в России неизвестно было», – говорил уже цитировавшийся нами Г. Успенский, замечая, впрочем: «Прежних веков иностранные путешествователи в описании яств и пиршеств предков наших еще менее согласны, нежели в описании нравов и промышленности их, частью потому, что и самый вкус их был… отличен, частию же, что стол предков наших в разные времена был также неодинаков».

Вот здесь, пожалуй, есть зерно здравого смысла. Читая источники тех лет, мы встречаем порой противоположные мнения о нашей кухне. Так, сэр Томас Смит, в составе английского посольства в 1604 году посетивший Москву, в весьма восторженных выражениях отзывается о местном угощении. «Великий государь (Борис Годунов. – *Примеч. авт.*) прислал, чрез своих благородных прислужников, лорду послу и королевским придворным тридцать блюд разного кушанья, и для каждого из них по ковриге необыкновенно тонкого на вкус хлеба. Затем следовало огромное количество удивительных и редких кушаньев, подававшихся на серебряных, а большею частию массивного золота блюдах, которые возвышались полудюжинами одно над другим, наполненные вареными, печеными и жареными яствами». Вот уж воистину, «из России с любовью».

Другой же иностранец – на этот раз посол Польши при московском дворе де ла Невилль – в 1689 году с присущим французам легким юмором отмечает: «Царь послал мне обед со своего стола (он состоял из куска копченой говядины в 40 фунтов, нескольких рыбных блюд, поджаренных на ореховом масле, половины поросенка, дюжины полупрожаренных пирогов с мясом,

чесноком и шафраном и трех больших бутылей с водкой, испанским вином и медом). Отвечая на вопрос, как я нашел обед, посланный мне Царем, вынужден был отметить, что, к сожалению для меня, французские повара так избаловали мой вкус, что я не могу более оценить другой кухни, засвидетельствовав это тем, что уже давно соскучился по французскому рагу».

Конечно, здесь отражается известное противоречие французского и английского мировосприятия. Изощренность французской кухни уже тогда противостояла сдержанной аристократичности английской. Собственно, неприхотливость английских путешественников, будь то в Древней Руси, в Индии или в Африке, общеизвестна. Из всего этого можно сделать один вывод. Русская кухня тех лет не была чем-то резко отличающимся от европейской (может быть, за исключением изобилия чеснока и лука). По всей видимости, она воспринималась вполне адекватно с точки зрения неких среднестатистических обычаев кулинарии тех лет. Кому-то из иностранцев она нравилась, кому-то – нет. Понятно, что приверженцы французской кулинарии, совершившей резкий рывок в предшествующие десятилетия, рассматривали русскую кухню как вполне захолустную. Но с другой стороны, такой же была кулинарная культура большинства стран Европы того времени. В общем, нормальная ситуация. Как говорится, дело вкуса.

«Казань – брал, Астрахань – брал…»

…Прежде, нежели я решился издать печатное описание Восточной гастрономии, я предварительно сам дома занимался приготовлением описанных блюд сего стола, и… почел приятнейшею обязанностью познакомить с приготовлением блюд сколь вкусных, столько же и не вычурных, как блюда каких-нибудь французских кухмистеров [53] .

Герасим Степанов, повар и кухмистер, 1837 год

В. В. Похлебкин в «Кухне наших народов» совершенно справедливо замечает, что на отечественные кулинарные нравы XVII века большое влияние оказала восточная, и в первую очередь татарская, кухня, что связано с включением в состав Русского государства во второй половине XVI века Казанского и Астраханского ханств, Башкирии и Сибири.

Одновременно он подмечает и другой, противоположный процесс: «С развитием интенсивной внешней торговли, введением монополии на ряд товаров (водка, икра, красная рыба, рыбий клей, мед, соль, конопля) и заменой натурального обмена денежным началось разграничение в ассортименте между теми пищевыми продуктами, которые поступали на стол знати, и теми, что имелись в наличии у крестьянина». На самом деле процесс был не столь прямолинеен.

Два фактора действовали в ту пору. Расширение сельскохозяйственного (да и вообще пищевого) производства совпало с раздробленностью страны в период смуты и интервенции. В результате сами собой сложились во многом обособленные хозяйственно-экономические районы: Новгородчина, Дон, Черноземье, Поволжье и т. п., в которых получили развитие самостоятельные кухни. Не то чтобы они раньше не существовали. Конечно, кухня северной Руси всегда отличалась от кухни степной зоны. Но именно в этот момент возникла парадоксальная ситуация, когда каждая из русских областей, с одной стороны, имела приток свежих идей, непривычных продуктов, новых веяний, а с другой – вынужденно

попадала в относительную изоляцию от центральных московских властей. По сути, страна с ослабленной государственной властью столкнулась с мощным притоком зарубежной культуры, которую не всегда была в состоянии адекватно переварить и усвоить.

Поэтому, когда В. Похлебкин говорит о том, что «в то время как народная кухня, начиная с XVII века, все более упрощается и обедняется, кухня дворянства и особенно знати (боярства) становится всё более сложной и рафинированной», это не совсем корректно в приложении к XVII – началу XVIII веков. Если не брать крайности (совсем уж обездоленных и разоренных войной крестьян, скажем, со Смоленщины), то в целом в этот период русская кухня практически всех сословий становится более разнообразной, появляются новые, незнакомые ранее блюда и техника их приготовления.

Дело в том, что предшествующий этому период был уж настолько неудачным для Руси, что, как говорится, задал самую низкую точку отсчета. Ну неужели можно всерьез брать в качестве «нормы» такое положение с питанием и утверждать, что «народная кухня» еще более упрощается: «Пища скудна и проста в приготовлении и постоянно одна и та же. Поэтому их пиры не знают тонких изысканных разнообразных блюд, не дающих насыщения. У московитов крепкие желудки, они любят грубую пищу и поэтому едят полусырое мясо. В особенном почете у них за столом лук и капуста» {2} . Или такой пример из, так сказать, благословенного старого времени: «А иногда они прокармливаются и дома крайне скудною пищею. В Перми… они и по сию пору ни разу не пробовали даже хлеба, а питаются рыбою, сушенною на солнце, и не лишенным вкуса корнем багуна или же сырым мясом диких зверей и кобыльим молоком. Во всей остальной Московии голод утоляют хлебом пшеничным, ржаным, бобами с чесноком, а жажду – водою, в которой заквашена мука, или свежезачерпнутой из колодца или из реки. При таком-то скудном питании они жадно, как никто другой, пьют водку, считая ее нектаром, средством для согревания и лекарством от всех болезней. Когда они захотят устроить роскошный пир, то варят похлебку из воды и нескольких изрезанных листов капусты; в случае, если это блюдо им не приходится по вкусу, то они наливают в него много кислого молока» [54] .

На самом деле здесь есть тонкий психологический момент. XVII век – это ломка всего старинного уклада Руси. Если посмотреть издали, с высоты нескольких прошедших столетий, то еще неизвестно, какое время имело большее влияние на жизненный уклад – смута и разорение XVII века или петровские преобразования начала XVIII. По крайней мере, каждое из этих

событий оставило неизгладимый след в психологии и мировосприятии народа. Одним из проявлений этого разлома стало утвердившееся в последующие века мнение о том, что в это время закончился период старой, исконно русской кухни и вступила в свои права кухня «московская» (названная позже «старомосковской»). Естественно, все хорошее уже на уровне социальной психологии связывалось с «прежними временами»…

Этот же сюжет будет разыгрываться в русской истории в середине XVIII века. Прививка европейской культуры при Петре I всегда вызывала аллергию со стороны поборников старины и при Елизавете, и при Екатерине. Нечто подобное мы встретим в середине XIX века в яростных выступлениях славянофилов, видевших идеал уже в «старомосковских» порядках. Ну а уж идеализация николаевской России в 1990–2000-е годы просто в очередной раз замыкает этот круг исторического развития общественного мнения.

Итак, практически с середины XVI века мы видим резкое оживление внешних, прежде всего азиатских, контактов Руси и, как следствие, активное знакомство с культурой соседних стран, в том числе и кулинарной. Казанские походы Ивана Грозного окончились взятием Казани в 1552 году. В 1556 году пало и Астраханское ханство. А в 1581–1582 годах снаряженное уральским купцом Строгановым войско под предводительством атамана Ермака предприняло поход в Сибирь, завершившийся разгромом хана Кучума и взятием его столицы Кашлыка.

Интересно, что многие европейские послы и путешественники, приезжавшие в Россию в тот период, считали Московию страной Востока. «Сравнения с турецкими султанами стали даже общим местом для иностранных писателей при характеристике московского государя», – отмечал В. О. Ключевский [55] .

Сопоставления с Турцией и Персией делались мимоходом, вскользь, как нечто вполне естественное. Тем не менее влияние восточной культуры все более ощущалось в стране. «Манеры столь близки турецким…» – писал Джером Турбервиль, а Сигизмунд Герберштейн и польский посол при московском дворе де ла Невиль отмечали, что одежда русских очень похожа на одежду татар и турок [56] **1** . «…И поныне у них оказывается мало европейских черт, а преобладают азиатские», – писал в 1680 году Яков Рейтенфельс, рассказывая о восточной пышности торжеств, об азиатских приемах управления государством и «всем строе жизни», так не похожем на европейский [57] .

В воспоминаниях английского посла Джайлса Флетчера содержится и более категоричный вывод: «Образ правления у них

весьма похож на турецкий, – писал дипломат, – которому они, по-видимому, пытаются подражать, по положению своей страны и по мере своих способностей в делах политических…» [58] . Флетчер оставил подробное описание страны, охарактеризовал организацию московского войска, административную и финансовую систему, так что его труд считали на Западе «энциклопедическим».

Одежда русских и татар в XVII веке (из книги Д. А. Ровинского «Материалы для русской иконографии», вып. 6 *, СПб.,* 1888 *год). Перевод надписей под изображениями: Одеяние московского магната, Знатный московит, Московит в воинском одеянии, Татарин в своем туземном вооружении*

Отражение влияния Востока мы можем наблюдать и в воспоминаниях современников, посвященных кулинарии. Еще Адам Олеарий подробно пишет о «весьма обыкновенной еде, которую они называют икрою». «Она приготовляется из икры больших рыб, особенно из осетровой или от белорыбицы. Русские отбивают икру от прилегающей к ней кожицы, солят ее и, после того как она постояла в таком виде 6 или 8 дней, мешают ее с перцем и мелконарезанными луковицами, затем некоторые добавляют еще сюда уксусу и «деревянного» масла и подают». «Это неплохое кушанье; если, вместо уксусу, полить его лимонным соком, то оно дает – как говорят – хороший аппетит и имеет силу, возбуждающую естество. Этой икры солится больше всего на Волге у Астрахани; частью ее сушат на солнце». В год производилось до 100 бочек икры, которая рассылалась в другие

земли, преимущественно в Италию, где она считается деликатесом и называется Caviaro. Уже тогда купцы арендовали этот промысел у великого князя за определенную сумму.

Аналогичные сведения мы находим и в записках Якова Рейтенфельса. «Есть икра красная, – пишет он, – свежепосоленная, есть черная и жидкая, уже в достаточной степени пропитавшаяся солью, есть белая – самая свежая, и, наконец, отжатая тисками и сгущенная, которую вывозят нередко и за границу».

А вот свидетельство другого путешественника – Яна Стрюйса. В своих заметках, названных «Путешествия по России», он пишет: «…взятие Казани открыло путь, победитель подступил к Астрахани, которою овладел также легко, и выгнал из нее Татар. Тогда город не был так красив и велик, как в настоящее время; на целую треть он был расширен покойным царем, который назначил эту часть города для гарнизона, почему она и называется Стрелецким городом. После его смерти он еще увеличился, так что в настоящее время, как по величине, так и по красоте, он принадлежит к значительнейшим городам в Московии. Климат здесь умеренный, а почва довольно плодородная; она производит: лимоны, яблоки, груши, вишни и другие вкусные плоды. В 1613 году некий Персидский купец вздумал привезти туда несколько кустов винограду, которые подарил одному Немецкому монаху, постоянно жившему в Московском государстве. Последний, владея за городом обширным огороженным местом, посадил их с таким успехом, что несколько лет спустя получал столько вина, что ежегодно посылал царю 200 бочек вина и более 50 водки». Достоверность сведений Стрюйса подтверждается более поздними данными официальных российских документов. «Самому царю принадлежало около Астрахани 14 виноградных садов. Отсылка винограда возлагалась на попечение астраханского воеводы. На провоз винограда в Москву употреблялось тогда около двух месяцев» [59] .

Вообще Стрюйс (Страус) – очень интересная личность. Он приехал в Россию на царскую службу в качестве знатока парусного дела на корабль «Орел», построенный в царствование Алексея Михайловича в селе Дединове, в 1668 году. Его полное имя – Jans Janszoon Strauss. Он родился в Амстердаме в бедной семье. На торговых кораблях плавал в Индию, на Мадагаскар, в Сиам. В 1668 году, уже будучи опытным путешественником, он предпринял самую любопытную для нас поездку – в Московское государство.

«1-го октября, – пишет Стрюйс, – мы вошли в гавань Риги».

Уложив на 30 повозок свои вещи, он с товарищами двинулся к Пскову. Это дало ему возможность наблюдать жалкое состояние провинции, долго бывшей театром военных действий между Россией, Польшей и Швецией. Он сообщает о страшной бедности населения, о дурных дорогах, болотах и прочем. После больших затруднений 19 октября путешественник с товарищами въехал в Московское государство.

О первом русском селе Печоры автор спешит записать, что население в нем живет в достатке, ведет торговлю и село напоминает город. Не станем следовать за автором шаг за шагом в его путешествии по России. Достаточно заметить, что ехал он обычным путем по направлению к Москве: из Печор на Псков, Новгород, Торжок и Тверь. Не следует упускать из виду, что Стрюйс черпал сведения у людей неофициальных – провожающих, переводчиков и торговцев. Важно его изложение суеверий, рассказы о банях, обычаях; любопытен взгляд на похоронные и некоторые церковные обряды. Он обращает внимание на дешевизну птицы под Дединовом, вообще на дешевизну съестных припасов и полотна на Волге и изобилие во всем Волжском крае. Стрюйс свидетельствует о разведении винограда под Астраханью еще в первой половине XVII века. Он записал, что у низовьев Волги вовсе не дорожат рыбой: вынув икру, бросают ее за негодностью и лишь изредка солят, впрочем, только для отправки в Московское государство.

Астрахань. Гравюра из «Трех путешествий» Я. Стрюйса. 1681

Дальнейшая жизнь его также была полна приключений. Судно, на котором он с товарищами бежал из Астрахани, было

выброшено на дагестанский берег. Всех плывших на нем взяли в плен. Стрюйса отвели к хану Байянскому; потом продали в персидский плен; затем он переменил хозяина и после нескольких переездов был куплен в Шемахе посланником польского короля. Год спустя Стрюйс заплатил выкупные деньги за себя и 30 октября 1671 года присоединился к каравану, отправлявшемуся в Исфагань. Оттуда он добрался до Шираза, Лара и Гомрона, отплыл в Батавию и после бесчисленных приключений возвратился в третий раз, 7 октября 1673 года, на родину, в Голландию. Некоторое время спустя он уехал в Дитмарш (в то время датскую землю севернее Гамбурга), где и умер в 1694 году.

Но вернемся из дальних странствий на Русь. Именно в этот период в русскую кухню из азиатской попадают блюда из пресного теста (лапша, пельмени), такие продукты, как изюм, урюк, смоква (инжир), а также лимоны и чай, употребление которых становится в России традиционным. Тем самым существенно пополняется сладкий стол. Рядом с пряниками, известными на Руси еще до принятия христианства, можно было увидеть разнообразные коврижки, сладкие пироги, леденцы, цукаты, многочисленные варенья, причем не только из ягод, но и из некоторых овощей (морковь с медом и имбирем, редька в патоке). Как отмечает В. Похлебкин, во второй половине XVII века в Россию начали привозить тростниковый сахар, из которого вместе с пряностями варили леденцы и заедки, сласти, лакомства, фрукты и т. д. [60] . «Русские постоянно с удовольствием едят орехи, сливы… дыни, к которым они присоединяют еще знаменитые громадные астраханские арбузы, варенные в меду, каспийский виноград и татарскую корицу» [61] . Этот период – время столкновения и взаимопроникновения цивилизаций, русской и азиатской. Вы скажете: «Но ведь все это было во время татаро-монгольского ига. Двести лет Русь находилась в таком контакте с азиатской цивилизацией, что мало не покажется». Все правильно, так и происходило. Но одно дело, когда привычки и обычаи тебе навязываются извне, а другое – когда ты сам можешь выбирать. В первом варианте русские видели в азиатской кухне проявление враждебной культуры, во втором – любопытное и во многом полезное использование привычных продуктов.

Затерянный мир раскола

…Куда эти питерские чиновники ни приезжали, везде после них часовни и скиты зорили [62] .

П. Мельников-Печерский

XVII век – очень непростое время для Руси. Великая «смута», ставшая политической и социальной катастрофой для страны, резко встряхнула всю общественную жизнь. Не зря великий русский историк С. М. Соловьев назвал этот драматический период «богатырским». Неверно говорить о «замкнутости», «застое» русской жизни в XVII столетии. Напротив, то было время столкновений и встреч, как с Западом, так и с Востоком, – конфликтов не только военных или политических, которые русским были не в новинку, но и мощного культурного обмена.

В Смутное время московская типография сгорела, и издание книг на время прекратилось, но как только позволили обстоятельства, книгопечатание возобновилось с невиданной силой. И вот игра судьбы – именно «книжный» вопрос стал формальным предлогом для одного из крупнейших кризисов русского государства тех лет. Активизировавшееся при патриархе Филарете (1619–1633), Иоасафе I (1634–1641) и Иосифе (1642–1652) книгопечатание выявило одну интересную тенденцию. Дело в том, что религиозные книги в тот период печатались по древнеславянским рукописным оригиналам, которые в свою очередь являлись переводами более древних греческих книг.

В ноябре 1616 года царским указом поручено было архимандриту Сергиевской лавры Дионисию, священнику села Клементьевского Ивану Наседке и канонархисту лавры старцу Арсению Глухому заняться исправлением Требника. Справщики собрали необходимую для работы литературу (кроме древних славянских рукописей было у них и четыре греческих требника) и принялись за дело с живым усердием и должной осмотрительностью. Арсений хорошо знал не только славянскую грамматику, но и греческий язык, что давало возможность сличения текстов и обнаружения многочисленных ошибок, сделанных переписчиками.

Книгу исправили, но, как оказалось, лучше бы они этого не делали. В Москве их объявили еретиками, а собор 1618 года вообще постановил: «Архимандрит Дионисий писал по своему

изволу. И за то архимандрита Дионисия да попа Ивана от Церкви Божией и литургии служити отлучаем, да не священствуют». Пока разбирались в степени вины, Дионисия держали под стражей, а по праздничным дням в кандалах водили по Москве. Так сказать, в назидание народу. Долго ли, коротко ли, а целых восемь лет провел он в заточении, пока патриарх Филарет не получил в 1626 году письменный отзыв греческих и византийских патриархов в защиту исправлений, произведенных Дионисием. Так случай с исправлением Требника стал первым провозвестником раскола.

Раскол, старообрядчество – религиозно-общественное движение, возникшее в России в XVII веке. Желая укрепить церковь, патриарх Никон в 1653 году приступил к осуществлению церковно-обрядовой реформы, сущность которой сводилась к унификации богословской системы на всей территории России. Для этого следовало ликвидировать различия в обрядах и устранить разночтения в богословских книгах. Часть церковнослужителей во главе с протопопами Аввакумом и Даниилом предлагали при проведении реформы опираться на древнерусские богословские книги. Никон же решил использовать греческие образцы, что, по его мнению, облегчит объединение под эгидой Московской патриархии всех православных церквей Европы и Азии и тем самым усилит его влияние на царя. Патриарха поддержал царь Алексей Михайлович, и Никон приступил к реформе. На Печатном дворе начался выпуск исправленных и вновь переведенных книг. Изменение привычных обрядов и появление новых богословских книг, их насильственное внедрение породили недовольство.

Начались открытые выступления защитников «старой веры», к ним присоединились недовольные усилением власти патриарха и политикой царя. Массовый характер раскол приобрел после решения церковного собора 1666–1667 годов о казнях и ссылках противников реформы. Раскольники призывали к уходу от зла, к сохранению «старой веры», к спасению души. Они бежали в леса Поволжья и европейского севера, в Сибирь и обустраивали там свои общины. Несмотря на суровые репрессии властей, число старообрядцев в XVII веке постоянно росло, многие из них покинули пределы России.

Старообрядчество стало в последующие столетия своеобразным «затерянным миром» России. Традиции, жизненный уклад его последователей оставили огромный след в истории русского государства. Выше мы говорили о влиянии протестантской религии на культуру Западной Европы. Так вот, парадоксально, но старообрядчество, выступавшее проводником консервативных идей, повлияло на повседневный быт людей,

кухню, привычки, традиции так же, как и реформаторское лютеранство.

Кухня старообрядцев как бы законсервировалась на последующие столетия. По сути, за малыми исключениями, это дошедший до нас без особых изменений срез русской кухни середины XVII века. Естественно, она состоит строго из скоромной и постной еды. Главным продуктом питания считается хлеб ржаной, пшеничный. В большом количестве употребляются картофель, капуста и другие овощи, особенно осенью и зимой.

В мясоеды в общинах старообрядцев ели баранину, свинину, говядину. В пищу шли охотничьи трофеи – дикие козы, олени. Ели мясо жареным и тушеным, мясные щи, суп, похлебку, яичницу на сале, молоко, масло, сметану, творог, простоквашу, пельмени, суп-лапшу с мясом, пирожки с печенью, студень и другие блюда. По постным дням (средам и пятницам) пища была скромнее: хлеб, блюда из муки, появившийся в XVIII веке картофель с растительным маслом или «в мундире», капуста, постные щи, суп, ботвинья с луком, кисель, разные каши.

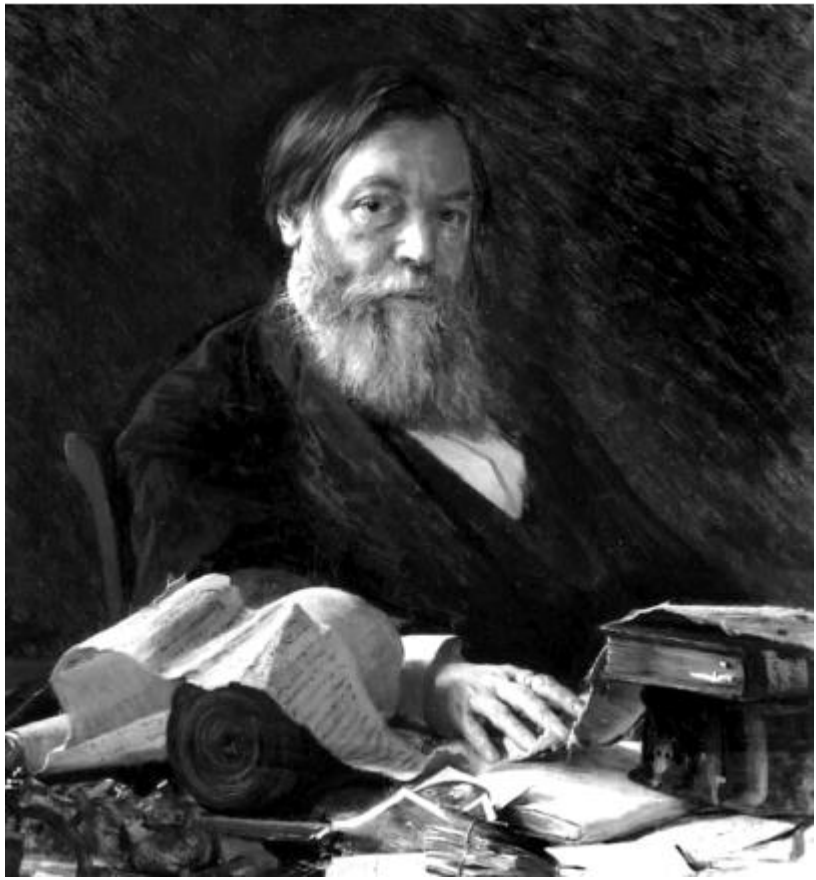
В пост пекли пироги с луком, грибами, морковью, иногда с рыбой, лепешки с ягодами и овощными начинками.

Патриарх Никон

Особенно обильной и вкусной бывала пища по праздникам: пирожки с мясом, пельмени, жареные поросята, лапша с мясом или молоком, картофель с мясом, яйца вареные, яичница, сдобная стряпня. Активно использовалась речная рыба.

Не было, пожалуй, другого писателя, лучше знавшего и изобразившего быт раскольников, чем Мельников-Печерский. Это как раз тот случай, когда говорят: самый страшный черт – это бывший ангел. С 1847 года Павел Иванович Мельников (принявший позднее литературный псевдоним Андрей Печерский) служил чиновником особых поручений при

нижегородском генерал-губернаторе, а с 1850 года – в Министерстве внутренних дел, преимущественно по делам раскола. К государственной службе относился необыкновенно ревностно, был «административным донкихотом», чем вызвал недовольство начальства и осуждение общественности. Прославился как жестокий разоритель скитов и даже стал «героем» раскольничьего фольклора (о нем слагались песни и легенды – например, будто Мельников заключил союз с дьяволом и стал видеть сквозь стены). Однако, досконально изучив раскол, писатель изменил свое отношение к нему. В «Отчете о современном состоянии раскола» (1854) он увидел истоки конфликта в низком нравственном уровне православного духовенства, а после смерти Николая I одним из первых стал выступать за веротерпимость. Целый ряд его произведений («В лесах», «Гриша» и другие) – это своеобразная энциклопедия нравов старообрядцев, сложившихся к концу XVIII – середине XIX века (именно к этому времени относятся описываемые им события). И, должны вам сказать, эти нравы (по крайней мере, в части питания) не были похожи на привычные нам стереотипы монашеской жизни:



И. Н. Крамской, «Портрет П. И. Мельникова», 1876 *год*

...

«– Нет, касатик, уж прости меня, Христа ради, а у нас уж такой устав: мирским гостям учреждать особу трапезу во утешение… Вы же путники, а в пути и пост разрешается… – Рыбки не припасти ли? – Нет, отец Михаил, не надо – пост, – сказал Патап Максимыч. – В пути и в морском плавании святые отцы пост разрешали, – молвил игумен. – Благослови рыбку приготовить, – прибавил он, понизив голос. – А рыбка по милости господней хорошая: осетринки

найдется и белужинки.

… – Отец Спиридоний, слетайка, родименькой, к отцу Михею, молви ему тихонько – гости, мол, утрудились, они же, дескать, люди в пути сущие, а отцы святые таковым пост разрешают, прислал бы сюда икорки, да балычка, да селедочек копченых, да провесной белорыбицы. Да взял бы звено осетринки, что к масленой из Сибири привезли, да белужинки малосольной, да севрюжки, что ли, разварил бы еще.

Отец гостиник не заставил себя уговаривать. Беспрекословно исполнил он желание отца игумна. Выпили по чашке чаю, налили по другой. Перед второй выпили и закусили принесенными отцом Михеем рыбными снедями. И что это были за снеди! Только в скитах и можно такими полакомиться. Мешочная осетровая икра точно из черных перлов была сделана, так и блестит жиром, а зернистая троечная, как сливки – сама во рту тает, балык величины непомерной, жирный, сочный, такой, что самому донскому архиерею не часто на стол подают, а белорыбица, присланная из Елабуги, бела и глянцевита, как атлас. Хорошо едят скитские старцы, а лучше того угощают нужного человека, коли Бог в обитель его принесет».

Как видите, все весьма благообразно. Даже зернистая троечная… Кстати, не подумайте, что это значит «так себе, на троечку». Дело в том, что белужью зернистую икру лучшего сорта до появления железных дорог отвозили в Москву и другие места на почтовых тройках тотчас после посола. Оттого и звали ее «троечной».

Конечно, было бы преувеличением считать процитированные пассажи образцом старообрядческой кухни. Основная масса

людей питалась гораздо скромнее. Тот же Мельников-Печерский, описывая деревенские порядки, дает совсем другую картину:

...

«Но теперь Великий пост, к тому ж и лесованье к концу: меньше двух недель остается до Плющихи, оттого и запасов в зимнице немного. Петряйкина стряпня на этот раз была не очень завидна. Развел он в очаге огонь, в один котел засыпал гороху, а в другом стал приготовлять похлебку: покрошил гулены, сухих грибков, луку, засыпал гречневой крупой да гороховой мукой, сдобрил маслом и поставил на огонь. Обед разом поспел. Приставили к нарам стол, к столу переметную скамью и уселись. Петряйка нарезал черствого хлеба, разложил ломти да ложки и поставил перед усевшеюся артелью чашки с похлебкой. Молча работала артель зубами, чашки скоро опростались. Петряйка выложил остальную похлебку, а когда лесники и это очистили, поставил им чашки с горохом, накрошил туда репчатого луку и полил вдоволь льняным маслом. Это кушанье показалось особенно лакомо лесникам, ели да похваливали».

Ну а в жизни наверняка все было как-то посередине – ни странно смотрящейся в религиозной среде роскоши, ни чрезмерных самоограничений. Студень с хреном, солонина, щи со свежим мясом, лапша со свининой, пироги с говядиной, баранина с кашей – в большинстве обеспеченных старообрядческих домов эти блюда составляли основу питания. В семьях гостей угощали сбитнем, замененным позднее чаем. Этот обычай до XIX века сохранился по городам в купеческих домах, куда не совсем еще проникли новые обычаи, по скитам и вообще у сколько-нибудь зажиточных простолюдинов. На сладкое предлагали так

называемые заедки – конфеты, пастилу, разные пряники, орехи грецкие и миндальные, фисташки, изюм, урюк, варенье, финики, яблоки свежие и моченные с брусникой.

Впрочем, были у старообрядцев и существенные отличия от «традиционной» кухни. Посты соблюдали все христиане – и никониане, и староверы. Единственно, старообрядцы блюли их строже и в определенные дни не вкушали не только масла, но даже вареной еды, – практиковалось сухоядение. Что же до картинок из Мельникова-Печерского, то действительно русское купечество в основном придерживалось раскола и вместе с тем, в отличие от неприхотливого крестьянства, всегда любило вкусно поесть.

Чем же конкретно отличался раскольничий рацион от общерусского?

Отдельные старообрядческие согласия придерживались почти ветхозаветных понятий «чистое – нечистое». Членистоногие, моллюски, кролики, а также бобры не входили в рацион особо ревностных христиан. (Кролики – «копыт нет и жвачку не жует».) Кое-кто, подобно иудеям, не употреблял и не употребляет скумбрию, налима, миногу, угря и осетра, так как это бесчешуйные рыбы, запрещенные еще в Ветхом Завете.

Также до сих пор некоторые согласия (беспоповцы, неокружники) не едят картофель, не пьют чая и кофе (беспоповцы). Вообще, чай плохо приживался в староверской среде, но купцы чайный обычай все же укрепили.

И сейчас в старообрядческом мире на религиозные праздники и поминки никогда не подадут «современную» еду: какую-нибудь жареную картошку, бутерброды, салат оливье, курицу гриль. На столе будет лапша, пироги, блины, щи, каша, запеканки, жареная рыба, грибы, мед.

Если это поминки, то и скорее всего не будет мяса. Но обязательно предложат «сыто» – крепкий манный пудинг, нарезанный на кусочки по числу гостей и едомый в конце трапезы, когда все встают и поется «Со святыми покой» (именно «покой», а не «упокой»). «Поесть досыта» – возможно, это и означало «поесть до вкушения сыта». Что символизировало манну небесную и будущую жизнь.

Впрочем, не все было так очевидно и в староверской среде. Все дело в том, что обычаи и порядки раскольников не всегда были одинаковы, как географически, так и по времени. Плюс к этому – различные течения «раскола», по-разному трактующие тему пищи. К примеру, тот же чай. «Наказующим следует внушить, что нигде употребление чая и вина не называется ересью. Чрезмерное употребление всего есть грех. Относится к

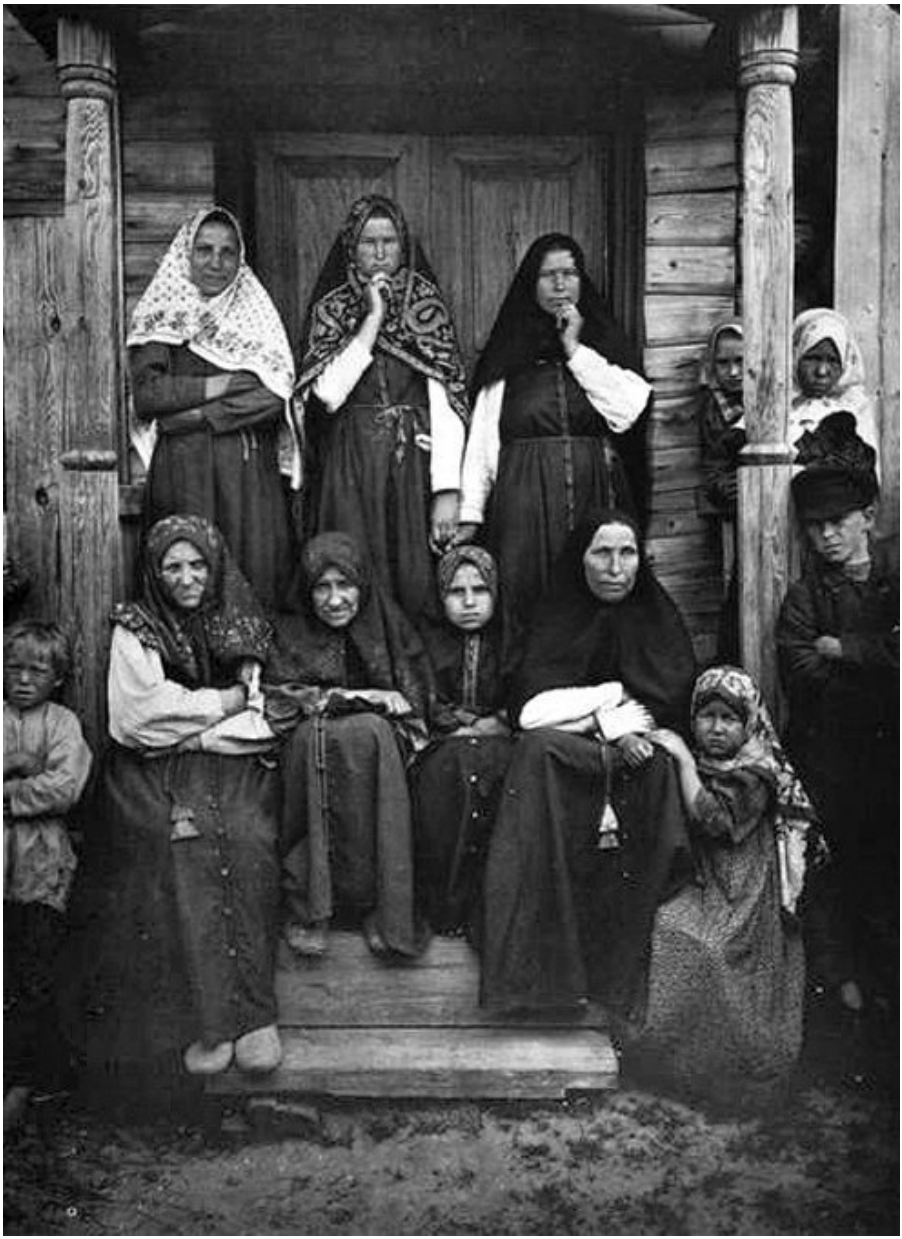
разряду излишеств. Умеренно употребляющих водку и чай не обязывать эпитимиями» [63] . Обратите внимание: выписки из решений этого поморского съезда раскольников собственно и подтверждают тот факт, что питие чая и кофе полагали предосудительным обычаем, и возникла необходимость в этом разобраться. Ведь даже лубочные картинки рисовали о чае и табаке как о деле бесовском.

Или про осетра («запрещенного еще в Ветхом Завете»). Вот какую историю можно прочесть о поселении старообрядцев под Керчью: «…затем здесь поселилось несколько старообрядческих семей… Это были поволжские рыбаки из-под Нижнего Новгорода… Прадед Иван Арефьев с братом Герасимом были рыбаками на осетровых. Узнав про обилие рыбы на берегу Азовского моря, они добрались сюда и увидели, что рыба сама лезла на берег» [64] .

Что касается запретов, то, пожалуй, общим для всех раскольников действительно было неупотребление некоторых продуктов: конины, чеснока, зайчатины, налима [65] .

Насколько распространена была эта кухня в России, какова вообще была численность старообрядцев? Еще Петр I пытался разобраться с этим вопросом, преследуя, впрочем, чисто фискальные цели. Так, им была произведена перепись раскольников для обложения их подушною податью, и притом двойною против православных. Установленная в 1715–1716 годах, она продолжала собираться до 1782 года, когда двойной налог с раскольников был навсегда отменен Екатериной II.

Немногим известно, что на Руси была и своя духовная инквизиция. Учреждена она была в Москве. Строитель московского Данилова монастыря Пафнутий назначен был «протоинквизитором»; в каждую епархию назначены «провинциал-инквизиторы», которым были подчинены «инквизиторы», находившиеся по городам и уездам. 23 декабря 1721 года Святейший синод составил для них особую инструкцию, напечатанную в «Полном Собрании Законов Российской империи» (VI, № 3870). Конечно, действия московской инквизиции далеки от деяний инквизиции римско-католической; она просуществовала не более пяти лет и не успела, так сказать, развернуться. Впрочем, инквизиция не получила значительного развития, будучи противна духу православия, она в самом духовенстве не встретила сочувствия. Это была затея архиереев, и то не всех, преимущественно Феофана Прокоповича и Питирима Нижегородского, который сам прежде был раскольником и, как всякий неофит, относился с фанатической нетерпимостью к бывшим единоверцам.



Раскольники в Поморье, XIX век

Большая часть духовенства не поддерживала «духовную инквизицию». Светские начальники еще менее сочувствовали делам инквизиционным и тем возбуждали жалобы усердных преследователей раскола. В распоряжение духовной инквизиции назначена была особая команда вооруженных солдат; они употреблялись для отыскивания раскольников по лесам и пустыням, для истребления их жилищ, для отыскания «потаенных

раскольников», для отправки их на каторгу и для вырезывания ноздрей, для истребления у раскольников и нераскольников старопечатных книг и т. п.

К счастью, инквизиция существовала у нас недолго. Она была уничтожена при Екатерине I. Сколько же было всего раскольников на Руси? Ответ не так прост, как, впрочем, всегда, когда дело касается российской статистики. Она до сих пор, как известно, бывает двух видов – официальной и, следовательно, не вызывающей ничего, кроме улыбки, и… Ну, собственно, другой-то статистики у нас и нет. Так вот, несообразность официальной цифры с действительностью самым поразительным образом обнаружилась в 1850 году. В ноябре этого года исполнилось двадцатипятилетие царствования императора Николая Павловича. Все министры и губернаторы, кроме годовых отчетов по своему управлению, представили государю отчеты за 25 лет. Министр внутренних дел граф Л. А. Перовский представил особую записку о расколе. Оказалось, что к началу царствования Николая Павловича раскольников в России было 827 тысяч, в двадцать пять лет обратилось к православию и к единоверию более миллиона, и все-таки к 1851 году осталось их 750 тысяч. Граф Перовский, решительно отрицая приблизительную даже верность последней цифры, заметил, что действительное число раскольников несравненно более показываемого официально, «конечно, их до девяти миллионов», – заметил он.

Девять миллионов – это примерно 8–10 % от тогдашней численности населения России (более или менее достоверные сведения о ней относятся к переписи 1897 года, когда число жителей страны составило 124,6 миллиона человек). Между прочим, это на порядок больше численности дворянства за все годы его существования. Так что, разделяя русскую кухню на дворянскую и простонародную, не надо забывать, что существовали и иные значительные группы населения со своими собственными обычаями и нравами в сфере питания.

«Рыба шла к патриарху отовсюду»

Взяв в руки рыбу, русский подносил ее к носу и пробовал: достаточно ли она воняет, и если в ней вони было мало, то клал и говорил: еще не поспела! [66]

Н. И. Костомаров

Ну если уж мы рассказали про кухню старообрядцев, то было бы справедливо описать и традиционную православную кухню. Понятно, что каждый из нас слышал про постное и скоромное. Но как это выглядело не в теории, а в действительности, причем непосредственно в церковной жизни Руси? Мы долго и, скажем прямо, не очень успешно пытались найти источники информации в художественной литературе, воспоминаниях современников тех лет, пока не наткнулись на сюжет, который, как нам кажется, дает ответы на возникшие вопросы. Речь идет о блюдах, готовившихся для русских патриархов – глав православной церкви. В отличие от других тем, эта информация носит четкий и достоверный характер, на протяжении, как минимум, 300 лет она заносилась в специальные Расписания патриарших кушаний, которые велись на Руси с конца XVII века.

Чем они ценны? Во-первых, это, так сказать, квинтэссенция православной кухни. Если где-то и были отклонения от нее, то уж не за столом первосвященника Русской православной церкви. Во-вторых, эти блюда готовились профессиональными поварами, за долгие годы зарекомендовавшими себя с наилучшей стороны (других туда и не допускали). И в этом смысле они интересны нам как отражение высшего уровня кулинарии того времени. Заглянем в эти документы.

…Занимавший высший церковный пост с 1690 по 1700 год владыка Адриан по большей части был затворником, не любил шумные пиры и церемонии. Однако были дни, когда ему приходилось угощаться в «столовой со властьми». Одним из таких дней, когда у патриарха пировали власти, был и Новый год – 1 сентября по тогдашнему календарю. Вот описание церемонии, состоявшейся в 1698 году [67] .

Стол, по обычаю, начался с «папошников» [68] ; затем подали икру белой рыбицы и «прикрошку тельную» (так называлось блюдо, приготовленное из рыбного фарша); далее следовали: «стерляжий присол, щуки, окуни, лини, рыбьи потроха, огнива в

ухе, кавардак (нечто вроде окрошки из разных рыб), уха щучья, каша из семги, просольная белужина, полголовы осетра, сбитень, яишница, зернистая икра, вязига под хреном, осетриная прикрошка, паровые судаки, лещи, язи, стерляди, пироги подовые» (т. е. приготовленные из квасного теста) и т. д. Всего – более 35 блюд. Заметим, что в «расходной книге» очень часто встречается выражение «межъ ухъ». Это означает вообще пироги, которые, за исключением сладких, подавались к горячему.

. . . . . *) господинъ святѣйшій киръ Адріанъ, архіепископъ Московскій и всеа Росіи. . . . сѣверныхъ странъ патріархъ, кушелъ въ столовой со властми. Подавано столового кушенья:

Шесть папошниковъ.	Икра вернистая.
Икра бѣлые рыбицы.	Вязига подъ хрѣномъ.
Прикрошка тѣлная.	Прикрошка осетрья.
Присолъ стерляжей изъ живыхъ.	Присолъ щучей изъ живыхъ.
Двѣ щуки колодки изъ живыхъ.	Судокъ паровой.
Окунь росолной изъ живыхъ.	Лещь паровой.
Линь росолной изъ живыхъ.	Язь паровой.
Потрохъ.	Стерлядь паровая.
Огнива въ ухѣ.	Схабъ бѣлужей.
Кавардакъ.	Оладья тѣлная.
Уха щучья изъ живыхъ.	4 пирога долгихъ съ яицы.
...яжья из...	. . . . .
Пол-головы бѣлужьи просолной.	Оладьи путные.
Пол-головы осетріи.	Пироги подовые.
Звено ставное.	Пироги караси.
Шти съ тешею.	Пироги сырники.
Збитень.	Блюдо пряжья.
Яишница.	6 карасей на мас..

Казначею монаху Тихону Макарьевскому, Дворцового приказу судіѣ монаху Іосифу Булгакову, да архидьякону, да ризничему, двумъ человѣкомъ келейникомъ, чашнику: икра, вязига, шти съ тешею, каша семожья, ухи карасевыя, звена щучьи просолные, звена бѣлужьи, пироги съ кашей да съ яицы, папошники.

Поддіякономъ и пѣвчимъ дьякомъ и поддьякомъ: икра, вязига, шти, варанчюгъ, ухи карасевые, щуки просолные, стерляди коренныя, звена бѣлужьи, пироги съ творогомъ да съ кашею, калачи хомутинныя.

Дворяномъ и всякихъ чиновъ дворовымъ людямъ: шти, варанчюгъ, звена бѣлужьи и осетріи, пироги.

Кормлено 12 человѣкъ нищихъ.

Кормлено Успенского собору пономари и сторожи и звонари всѣ.

Кормлено архіерейскихъ дворянъ и розныхъ монастырей архимандричьи и игуменскіе слушка 26 человѣкъ.

Отпущено въ домовой Ѳедоровской монастырь братьѣ и бѣлцамъ празничного корму 12 фунтовъ икры арменскіе, 4 семги.

**) Замечание из сборника 1890 года: «Места, отмеченные точками, в подлинной рукописи от сырости истлели»*

Обратите внимание на один интересный момент. У В. Похлебкина, в главе, относящейся к описываемому времени,

читаем: «Каждое рыбное блюдо готовили особым для той или иной рыбы способом. Поэтому и уху делали из каждой рыбы отдельно и называли соответственно – окуневой, ершовой, налимьей (мнёвой), стерляжьей и т. п., а не просто рыбным супом, как у других народов» [69] . «Кавардак» как раз не ложится в эту теорию, представляя из себя сборный, из разных рыб, суп. Не рассматривайте это как мелкий укол классику. Просто хочется еще раз обратить внимание на то, что реальная жизнь была намного сложней стереотипов. И жесткого разделения русской кулинарии: от сих – до сих (от XVI до XVII, затем до XIX века и т. п.) на самом деле не было. В этом смысле здесь мы больше на стороне Н. Костомарова, подчеркивавшего, что «изменения в кушаньях вводились незаметно» и не очень-то были связаны с календарными датами, сменами веков и эпох русской истории.

Кстати, возвращаясь к кухне патриарха, возможно, вы обратили внимание, что в числе угощений упоминается «икра армянская», отпущенная в домовый Федоровский монастырь. К концу XIX века это название исчезло из русского гастрономического словаря, но 300 лет назад оно было в большом ходу и означало икру, имевшую «раздражающее свойство» (очевидно, весьма острую).

Вообще, по воспоминаниям современников, в приготовлении рыбных кушаний «тогда всячески изощрялись». Одно из типичных блюд – тельное из рыбы. Академический словарь XIX века определяет его как «кушанье из рыбной мякоти, очищенной от костей», что, по правде сказать, мало что объясняет нам. Между тем Павел Алеппский [70] сообщает, что, по изобилию рыбы на Руси, московиты приготовляли различные рыбные кушанья, как то «выбирают из рыбы все кости, бьют ее в ступках, пока она не сделается как тесто, потом начиняют луком и шафраном в изобилии, кладут в деревянные формы в виде барашков и гусей и жарят в постном масле на очень глубоких, вроде колодцев, противнях, чтобы она прожарилась насквозь, подают и разрезают наподобие кусков курдюка. Вкус ее превосходный: кто не знает, примет за настоящее ягнячье мясо». Историк русского быта XIX века Л. П. Рущинский уточняет это описание приема патриарха Макария царем Алексеем Михайловичем: «Рыбные блюда так были приготовлены, что на вкус казались душеной бараниной» [71] .

На Павла Алеппского изредка ссылаются авторы современных кулинарных книг, частенько путая как его чин, так и обстоятельства посещения Москвы [72] . Цитируются подробное описание им Крестовой палаты (незадолго до церковного собора

1656 года выстроенной в Кремле по инициативе патриарха Никона). Гораздо менее известно то, что во второй раз патриарх греческий Макарий и Павел Алеппский прибыли в Москву на собор 1666 года для участия в церковном суде над Никоном, в результате которого последний был лишен сана и сослан в Ферапонтов Белозерский монастырь.

Ну да это дела давно минувших дней. А вот приведенный им рецепт тельного действительно исторический и достаточно подробный для воспроизведения. Значительно изменившись впоследствии, он до сих пор присутствует в русской кухне. Теперь рыба для него, правда, прокручивается в мясорубке, растирается деревянной ложкой и, свернутая в шарики, обжаривается в растительном масле.

Многие исследователи приводят ссылки на так называемые «царские» праздники (именины царей и их ближайших родственников), отмечавшиеся за патриаршим столом. Так, например, 18 сентября 1698 года (тогда это число пришлось на воскресенье) «для празднества ангела благоверной царевны и великой княжны Софьи Алексеевны и для поставления Иосифа, митрополита Псковского, святейшему Патриарху в его келью подано было 40 кушаньев», в том числе «щуки-гвоски ростовския». 16 октября, в празднование дня ангела благоверной царицы и великой княгини Параскевии Федоровны, было подано 34 блюда.

17 марта 1699 года, когда праздновался день ангела благоверного царевича и великого князя Алексея Петровича, было подано только 22 блюда. Такое ограничение числа блюд объясняется тем, что указанный день пришелся на пятницу четвертой недели Великого поста, когда патриарх не позволял готовить для себя ничего рыбного, ограничиваясь грибными кушаньями. Любопытно их перечисление: за папошником следовали три пирога «долгие» с грибами. Затем пирог круглый с маленькими грибами, два пирожка с груздями, блюдо пирогов «на троицкое дело» [73] , грибы холодные под хреном, грузди холодные с маслом, «грузди гретые с соком да с маслом», грибы гретые маленькие с луком, рыжики гретые с маслом, капуста «шатковая съ грибами», галушки грибные, два «наряда» грибов в тесте. Кроме того, на столе присутствовали разнообразные кисели, блюда из гороха. Причем последний приготовляли очень разнообразно: тертый, битый, цеженый, «сыр гороховый», то есть твердо сбитый мятый горох с постным маслом. В большом ходу была также лапша из гороховой муки. Другие современники и исследователи также указывают на «много кушаньев из теста, начиненного сыром и жаренного в масле, разных форм:

продолговатые, круглые, как клецки, лепешки и пр. Есть у них обыкновенные короны из хлеба, начиненные маленькими, как червяки, рыбами и жареные» [74] .

Царь христосуется с Патриархом в Успенском соборе (XVII в.)

Не менее любопытен столовый обиход и во время Сырной

недели. Так, в понедельник 13 февраля 1699 года в патриаршую келью было подано 27 блюд, во вторник – 39, в среду – 38, в четверг – 36, в пятницу – 32, в субботу – 30, а непосредственно в сырное воскресенье – только 26. Из этого видно, что его святейшество постепенно убавлял число блюд, готовясь к посту. В первый день Великого поста сам патриарх ничего не ел. В последующие же дни употреблял только ситный хлебец с калачиком «да попробовал редьки и капусты с хреном, а казначею и братие приказал выдать лишь по краюшке хлеба».

Хотя в исторических источниках и встречается указание на «умаленіе рыбы» (оскудение рыбы), в это трудно поверить. Видимо, очень разными за последние 300 лет стали представления об изобилии рыбного стола, если это называется «умаленіе»: «Рыба шла къ патриарху отовсюду. Даже наше бедное ростовское озеро Неро доставляло гвоздковъ ростовскихъ, не говоря уже о лососине, привозимой въ Москву съ севера изъ Корелы, или об осетрине (шехонской и волжской), о волжской белорыбице, стерлядяхъ, севрюгахъ, белугахъ и проч.».

Да и сама Москва могла похвастаться рыбным промыслом. Василий Левшин в 1814 году отмечал: «Когда вычищали пруды, близ Москвы, в Царицыне, то между прочего, при пересаживании рыбы в сажелки, поймана была щука около 3 аршин длиною (около 2,15 метра. – *Примеч. авт.*), и в пол-аршина шириною, с золотым кольцом, продетым в щечную кость близ жабер, с надписью на оном: *посадил царь Борис Федорович* . По тогдашнему исчислению щуке сей оказывалось более 200 лет» [75] .

Иностранные путешественники уже в царствование Алексея Михайловича отмечали, что самыми любимыми россиянами кушаньями были рыбные. Некоторые даже думали, что сам «московский двор доставлял иностранным послам в великом множестве рыбные яствы на тот единственный конец, дабы сии почетные столы иметь с наименьшими издержками» [76] . Между тем доподлинно известно, что хорошая волжская рыба даже в те времена была гораздо дороже дичи и мяса домашних животных. Поэтому причина угощения иностранцев рыбой – иная. «Предки наши особливую честь поставляли как в величии и многоразличности рыб, так и в разнообразных приготовлениях и видах, в каких они их иностранцам в снедях предлагали» [77] . И здесь московские власти не скупились в расходах.

Необходимость угощения «именитых людей», подарки, посылки наносили серьезный урон патриаршим складам. В числе лиц, воспользовавшихся угощением, мы встречаем и несколько исторических имен. Например, в ведомости говорится о дяде Петра I – Льве Кирилловиче Нарышкине, которому было выдано

несколько белуг, осетров, по пуду паюсной икры и по связке «отборной визиги». Таким же почетом были удостоены боярин Федор Алексеевич Головин, стольник Иван Иванович Бутурлин, князь Иван Борисович Троекуров и другие более или менее знаменитые особы петровского царствования.

Любили патриаршее угощение и люди иностранные, близкие царю Петру, занятому тогда походом на Азов и устройством кораблей на Дону. Вообще, похоже, за патриаршим двором царь закрепил негласную обязанность обеспечивать едой и питьем как своих соратников, так и всех более или менее важных для Азовского похода людей. Например, 15 марта 1699 года дворецкий царя Матвей Баскаков явился к патриарху и «вопросил», не угодно ли последнему «отпустить» что-нибудь немецкому вице-адмиралу. Делать нечего, скрепя сердце выдают ему что бог послал: рыбную тешу виноградную, белугу свежую да пуд икры паюсной. Довольно много тратилось также на угощение донских казаков. Например, 17 декабря 1699 года явились на патриарший двор 140 таких бойцов, предводительствуемых «атаманом» Ильей Григорьевым. Адриан велел выдать им по осетру на десять человек; итого роздано было 14 осетров, не считая хлеба и угощения атаману с есаулами.

Вообще, возведение воронежской верфи по указу Петра I, похоже, стоило Московскому патриарху изрядных издержек. О денежных расходах в изученных нами документах не упоминается, но зато, с конца 1698 года, беспрестанно, почти каждодневно, патриарший летописец заносит тот или другой расход «на кормеж православной рати», собиравшейся в поход под Азов через Воронеж. Шли туда из Москвы дворяне и солдаты, которых надо было кормить в дороге. Говоря современным языком, патриарх проявил социальную ответственность. И кто знает, как повернулись бы его дела, не окажись он столь щедрым к нужным людям. Ну, в общем, на Руси мало что меняется…

Но вернемся к нашей теме. В расходной книге Патриаршего приказа впервые упоминаются и авторы всех угощений. Так, в частности, мы читаем о службе поваров и «приспешников», непосредственно готовивших блюда к монастырскому столу. Узнаем, что при патриаршем дворе «вино курил» некто Осип Федоров, ему было дано за работу: белуга, осетр, семга и 10 фунтов икры. Так что должность повара и винокура была достаточно ценима в то время.

Честно говоря, на этом и хотелось бы закончить главу про кухню патриарха, рыбные блюда за его столом. Но вот последний штрих. Он возник после того, как нам попалась на глаза книга о Франсуа Вателе, известном французском поваре, мажордоме

принца Конде (это эпоха Людовика XIV, т. е. те самые годы, о которых мы пишем сейчас) [78] .

Дело в том, что в России кулинарные отношения с рыбой были не так просты, как это описывается в парадных официальных книгах. Наиболее распространенной была рыба соленая, что объяснялось просто: до моря от Москвы путь неблизкий, хорошо, если зимой, а как быть летом? При этом, по отзывам современников, домовитые хозяева закупали большой запас рыбы и складывали его впрок в погреб, а летом, чтобы она не портилась, вывешивали во дворе на воздухе. Такая рыба называлась «провесной», а если хорошо проветрилась, то «ветряной». «Русские не умели хорошо солить рыбу, – замечает Н. Костомаров. – Она у них воняла, но простой народ не только не отворачивался от ней, но еще предпочитал ее свежей».

В зимнее время продавалась, естественно, мороженая рыба. Она стоила дороже соленой, поэтому пойманную осенью рыбу часто старались сохранить для зимней торговли. Ее помещали в небольшие озерца, садки из прутьев, и лишь только вода покрывалась льдом, вылавливали и морозили. По сведениям исследователя русской кухни В. М. Ковалева [79] , замораживали ее особым способом: закалывали, обмакивали в ледяную воду и обваливали в снегу до тех пор, пока не обледенеет полностью. Весьма разумный способ, позволявший равномерно и быстро заморозить тушку. Как утверждали современники, вкус такой рыбы был столь же хорош, что и у только что выловленной.

Летом рыбу транспортировали преимущественно по рекам. Шла она «своим ходом» в специальных лодках, называвшихся «прорезями» (т. е. с прорезанными в днище садками, отделенными от кормы и носа непроницаемыми перегородками). Конечно, такой транспорт не везде мог проплыть, – рыбу перегружали в другие емкости, стараясь побыстрее привезти в столицу. Понятно, этот способ срабатывал далеко не всегда.

И хотя есть сведения о том, что для царского стола и знати в Москву свежая рыба доставлялась живая, дело это было рискованное. Конечно, существовали умельцы, доставлявшие и многопудовых осетров в более или менее товарном виде. Подтверждение этого мы встречаем в старинных текстах [80] :

Февраля въ 19 день, въ недѣлю сырную.

Папошникъ.

Сигъ бочешной подъ хрѣномъ.
3 пирога долгихъ съ кашей да сь яицы.
Пирогъ косой съ сыромъ.
Пироги пышки.
Сырники.
Блюдо пироговъ карасей.
Блюдо пряжья.
Збитень.
Дрочена.
Линь на маслѣ изъ живыхъ.
Кисель холодной съ сливками.
Кисель гарячей съ масломъ.

Щука колодка изъ живыхъ.

Присолъ стерляжей изъ живыхъ.
Окунь росолной изъ живыхъ.
Уха зборная изъ живыхъ.
Кашка семожья.
Шти съ тешею.
Пол-головы осетра свѣжаго.
Звено ставное.
Лещь паровой изъ живыхъ.
Линь паровой изъ живыхъ.
Звено бѣлуги свѣжія паровое.
3 звена лососи свѣжія подъ лимоны.
Кружекъ тѣлной.

Казначею съ началною братьею: икра, вязига, шти съ сметаной, варанчюгъ, ухи плотичьи, звена осетра свѣжаго, лещи паровые, дрочена, пироги, папошники, звена бѣлужьи астраханскіе.

Священникомъ и братьѣ тожь, кромѣ осетрихъ звенъ и дрочены и папошниковъ.

Пѣвчимъ: икра, вязига, шти съ сметаной, варанчюгъ, ухи плотичьи, лещи паровыя, стерляди коренныя, пироги круглыя, калачи хомутинныя, звена бѣлужьи астараханскіе.

Дворяномъ и всякихъ чиновъ дворовымъ людямъ: икра, шти, варанчюгъ, пироги, звена бѣлужьи.

Кормлено 12 человѣкъ нищихъ да лебедянцовъ дворянъ 30 человѣкъ.

Выдано на дворъ на росходъ: 6 бѣлугъ мѣрныхъ, да въ поварню осетръ свѣжей, да свѣжія рыбы въ тѣло, въ кружекъ и въ збитень 5 щукъ да судокъ.

Выдано на подачи: бѣлуга мѣрная; изготовлено на подачи: 6 блюдъ пироговъ пряжья.

Февраля въ 20 день, въ понедѣлникъ первые недѣли поста святѣйшій патріархъ не кушалъ.

Февраля въ 21 день, во вторникъ первые недѣли поста.

Хлѣбецъ ситней. Рѣдка.

Калачикъ. Капуста съ хрѣномъ.

Казначею и братьѣ по укруху хлѣба.

Как это удавалось? Возможно так, как это описано в романе В. Шишкова «Угрюм-река», где огромного осетра везли на возу «под хмельком», не давая прийти в себя. Но это уже экзотика. А в повседневной жизни ближе к норме были вынесенные нами в эпиграф слова Н. Костомарова: «Взяв в руки рыбу, русский подносил ее к носу и пробовал: достаточно ли она воняет, и если в ней вони было мало, то клал и говорил: еще не поспела!» Эти сцены совсем не лишни в описании кулинарных привычек наших предков.

…А в это время во Франции. Апрель 1671 года, Шантильи. Король Людовик XIV прибывает в имение принца Конде, где намерен провести несколько дней, посвятив их охоте и пирам. Мажордом принца Франсуа Ватель не спит несколько дней, готовя все к приезду монарха. Заготовлены многодневные припасы, кухня работает не покладая рук. Все идет прекрасно, хотя за ужином на паре самых дальних столов не хватает жаркого. Ватель страшно переживает всю ночь, проверяя заготовки к

следующему обеду, ждет прибытия поставщиков продуктов. В четыре часа утра он встречает торговца, везущего два лотка свежей рыбы. «И это все? – Да, сударь». Ватель ждет еще два часа – рыбы нет, другие поставщики не появляются. «Я этого позора не переживу, у меня есть честь и репутация», – говорит он своему помощнику. Затем поднимается к себе в комнату, приставляет шпагу к двери и пронзает себя в сердце…

К чему этот рассказ? – спросите вы. Не знаем. Как говорили раньше, два мира, два образа жизни.

Плюсы и минусы русской средневековой кухни

Столы наших предков были тогда приготовляемы сообразно вкусу и состоянию повареннаго искусства [81] .

А. Терещенко.
Быт русского народа

Завершая обзор развития русской кухни до конца XVII – начала XVIII века, в преддверии рассказа о петровских преобразованиях мы хотели бы подвести некоторые итоги. Каждый из нас многократно слышал о невероятном богатстве, разнообразии и полезности нашей средневековой кулинарии. И если в источниках XIX века эта тема звучит еще очень сдержанно, то современные авторы (в том числе наиболее авторитетные – от В. Похлебкина и В. Ковалева в 1970–1990-е годы до М. Сырникова в наши дни) не устают восхищаться ею. Не то чтобы мы совершенно не разделяли подобного оптимизма. Но все-таки хотелось бы иметь более сбалансированную картину.

Итак, давайте попробуем разобраться.

Во-первых, с самим термином *русская* кулинария. Дело в том, что национальное самосознание на Руси возникло едва ли ко временам Ивана III (1440–1505). До этого вопрос о национальности просто не существовал: человек принадлежал к роду, к городу или князю. В войске, скажем, Дмитрия Донского были и русские из центральных княжеств, и русские из княжества Литовского (воевода Боброк с засадным полком из Литвы), и татары, и половцы, и булгары. Кстати, и против него шли представители тех же народностей. Так что не русские против татар, а Дмитрий Донской против Мамая. Точно так же песня «Вставайте, люди русские» из фильма «Александр Невский» – не более чем исторические фантазии С. Эйзенштейна, удачно ложившиеся в идеологию 1938 года.

Говорить в этой связи о русской кухне X–XIV веков – все равно что рассуждать сегодня о единой кухне Китая (притом что кулинарные традиции различных его провинций отличаются друг от друга порой больше, чем от кухонь соседних стран). Раннесредневековая «русская» кухня – это не более чем конгломерат различных кулинарных культур – восточных славян,

половцев, народов Поволжья, финно-угорских племен и т. п. Ну, конечно, можно выделить группу княжеств (Владимир, Ростов, Суздаль, Новгород), где некоторые элементы кухонной культуры более или менее подходили под наше сегодняшнее понимание «русской» кухни. Только по большей части это будет проецированием нынешних взглядов на наше прошлое, картина которого была не столь простой и однозначной, как это кажется нам из XXI века.

Во-вторых, сама попытка отделить плюсы от минусов той кулинарии наивна: они неотделимы. Одно вытекает из другого, и только в их синтезе и заключается единое понимание того, чем же была русская кухня в тот период. Помимо этого не стоит забывать, что любой подход историчен, т. е. обусловлен взглядами и вкусами человека другой эпохи. Между тем мнение сегодняшнего россиянина, гражданина СССР середины XX века или нашего соотечественника, жившего в начале XIX столетия, могут во многом не совпадать. В этой связи участившиеся в последнее время попытки воссоздания нашей средневековой кухни оставляют двоякое ощущение: если вы говорите об аутентичности, приближении к оригиналу, так уж извольте готовить на прогорклом ореховом масле, сыпьте килограммами чеснок, используйте вяленую рыбу с душком, не добавляйте в блюда специи, а ставьте их с краю и т. п. Одно без другого не существовало. Если же мы подстраиваемся под сегодняшние вкусы, то… Это примерно как с исторической реконструкцией средневековых битв. Офисные менеджеры в свободное время машут тупыми мечами, издают грозные крики, хрипят от натуги. А в это время под кольчугой звонит мобильник.

Недостатки (с позиции сегодняшнего дня) нашей кухни той эпохи обусловлены ***особенностями любой средневековой кулинарии.*** Она, как известно, складывалась под воздействием совершенно определенных факторов. Среди них:

Экономические. Давайте говорить прямо: еды часто не хватало. Хроническое недоедание большинства населения в Средневековье было скорее нормой, чем исключением. Желающие могут упрекать нас в примитивном марксизме, но существа проблемы это не изменит. Наши предки 500 лет назад действительно питались крайне экономно, естественно – за исключением знати. Несомненно, летом и осенью пищи было больше, чем зимой и весной. В пищу шло практически все съедобное. Туши животных и птиц съедались полностью, оставались только раздробленные кости. Крупы употреблялись при любом удобном случае. По сравнению с зерном все остальные продукты, даже мясо, были лишь приправой. Их присутствие

говорило о качестве жизни и ее продолжительности: зерно могло покрыть лишь базовую потребность в калориях, но не в витаминах. Лес давал ягоды, желуди, каштаны, орехи. Все это в раннее и позднее Средневековье было доступно и простым крестьянам, но с ростом плотности населения все сильнее регламентировалось: запрещалась охота в барских угодьях, сокращались общинные земли и т. п. В общем, целью средневековой кулинарии было не столько получить удовольствие от еды, сколько растянуть ее подольше, максимально эффективно использовав питательные вещества. Конечно, в этом смысле Русь несколько отличалась от Западной Европы. Есть многочисленные свидетельства (от Нестора до европейских путешественников XVII века) об изобилии съестных припасов на Руси. Чуть позже мы попробуем понять, в чем здесь кроется противоречие.

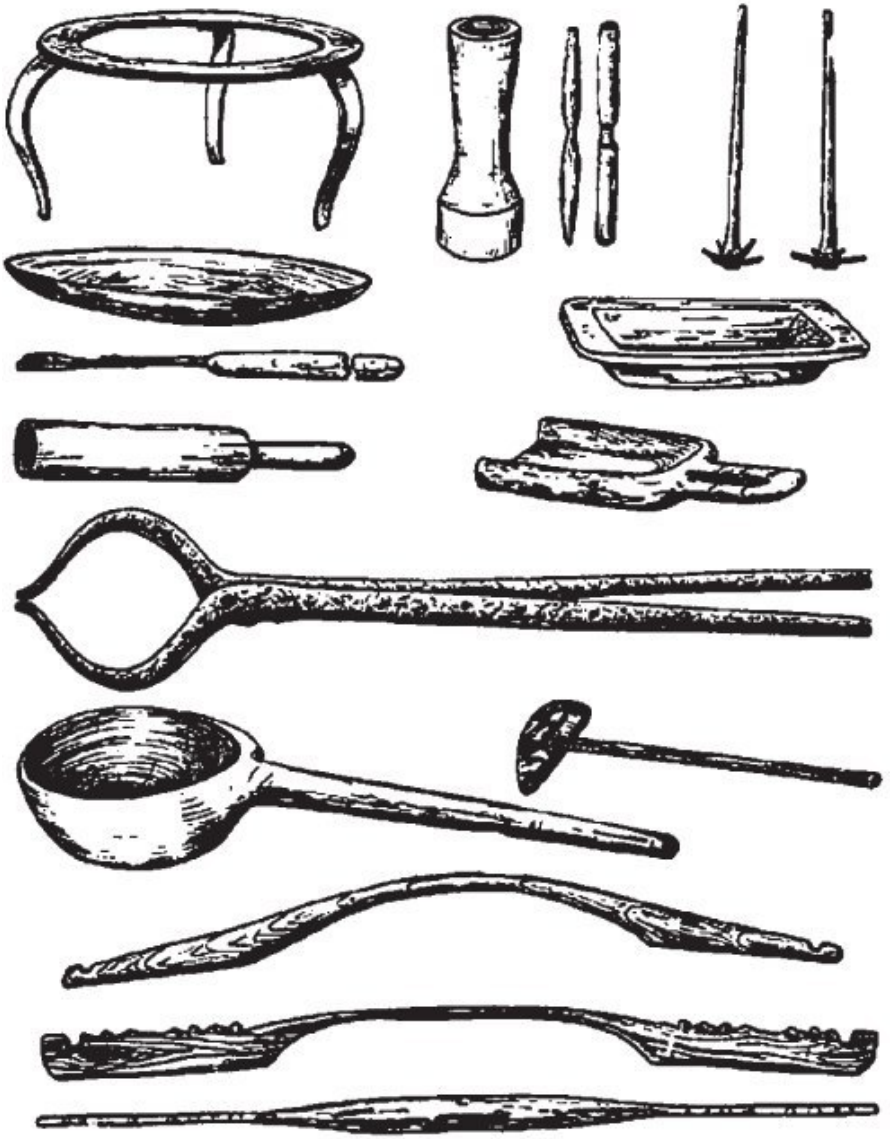
Технологические. Это и некачественные продукты (ввиду неразвитости способов их сохранения, консервации). Это и примитивные технологии обработки пищи. Это и отсталый кухонный инструментарий, сохранившийся чуть ли не со времени первичного освоения техники обработки металла. Здесь не надо путать красивую и дорогую княжескую застольную посуду, украшенную золотом и каменьями, и обычную кухонную утварь. Разнообразные кубки, чаши, братины были порой настоящими произведениями искусства, но, в отличие от сковородников, ступок, ножей и мутовок, к приготовлению пищи отношения не имели.

Социальные. Нет качественного различия между кухней простых людей и знати. Вся разница – в количестве и объеме блюд. Все кормятся из одних и тех же источников – охоты, рыболовства, крестьянского хозяйства. Перечень продуктов весьма ограничен. Просто каждому достается в соответствии с его позицией в социальной иерархии.

Приведенные выше соображения касаются любой средневековой кухни. Однако были у нас и свои ***индивидуальные особенности, отличавшие русскую кулинарию от манеры и стиля питания соседних народов.***

Исторические. В отличие от европейской кухни, стоявшей на мощной основе греческой и римской традиции, у нашей гастрономии не было предшественников, фундамента, на котором строилось бы все остальное. Кулинарная культура Европы раннего Средневековья, несмотря на завоевание варварами, была насквозь пропитана античной традицией. Это отчетливо видно из общих для всех европейских народов вкусов, гастрономических обычаев и правил. Мы же, в силу понятных обстоятельств, стояли

в стороне от этой цивилизации. Попытки построить хронологию кулинарии Руси от византийского периода совершенно несостоятельны. Аргументы о том, что мы стояли на пути «из варяг в греки», может быть, и свидетельствуют об определенном культурном обмене, но как-то не очень подтверждаются кухонными деталями. Оно и понятно, «варяжская» кулинария – то еще завоевание цивилизации. Но и византийская («в греки») кухня практически не повлияла на стиль питания восточных славян. Не считать же ею, в самом деле, трофеи князя Олега, которые он привез из константинопольского похода 907 года, в том числе овощи и вина. [82] Одно дело – привезти из походов занятные дары и трофеи, другое – ввести их в повседневный обиход. И это вполне объяснимо: основа греческой традиции – оливковое масло, козий сыр, пресный хлеб, морская рыба – продукты, явно не свойственные Древней Руси.



Русская кухонная утварь (Новгород, XIV–XVвек)

Религиозные. Принятие христианства отнюдь не стало краеугольным камнем развития нашей раннесредневековой кухни. Не говоря уже о том, что вряд ли дата крещения жителей Киева в 988 году может рассматриваться как единовременный шаг, связанный с распространением христианства по всей Руси. Процесс этот был длительный и неоднозначный. И даже сегодня, спустя 1000 лет, мы следуем некоторым языческим обычаям. Поэтому представлять дело так, что вот в конце х века поднялся занавес и у нас воцарилась христианская манера питания с ее обычаями, постами и мясоедами, – опасное заблуждение. Опасное

прежде всего для понимания существа нашей кухни. Потому что никогда она не была четко привязана к каким-то фактам политической истории.

Но, как бы то ни было, русский постный стол – отдельное явление в истории нашей кухни. Влияние его двойственно. С одной стороны, это несомненное подспорье в условиях дефицита питания. Все-таки около 200 дней в году без мяса, в условиях сознательного ограничения людьми своего питания, – это, знаете ли, такой хороший способ снизить социальное напряжение, недовольство власть имущими и т. п. Мы не к тому, что русские князья сознательно прибегали к таким инструментам из арсенала политтехнологий. Но, согласитесь, ведь удобно…

С другой стороны, особенности жизни наших предков требовали калорийной и разнообразной пищи. Поэтому русский постный стол стал апофеозом рыбной и грибной кухни. В отличие, скажем, от Западной Европы, где эти продукты употреблялись реже. К тому же лучшие по вкусовым качествам виды рыб – осетровые, лососевые – в Европе или не водятся вообще (например, отсутствуют в Средиземном море), или лишь в отдельных районах.

Географические. Если какой-либо внешний фактор и повлиял в ту эпоху на восточнославянскую кухню, так это взаимоотношения с кочевниками (степью). Их гастрономические привычки, несомненно, оказали воздействие на наш образ питания. Это касается простоты рецептов, особенно из молока и молочных продуктов. Описание, к примеру, русско-печенежских отношений очень подробно дано в сочинении византийского императора Константина VII Багрянородного (905–959 гг.): «Печенеги стали соседними и сопредельными также росам, и частенько, когда у них нет мира друг с другом, они грабят Росию, наносят ей значительный вред и причиняют ущерб, [посему] и росы озабочены тем, чтобы иметь мир с печенегами. Ведь они покупают у них коров, коней, овец и от этого живут легче и сытнее, поскольку ни одного из упомянутых выше животных в Росии не водилось» [83] .

Действительно, наша кухня раннего Средневековья сравнительно проста. Но при этом не следует путать кухню степняков-кочевников и классическую азиатскую (позднее – мусульманскую) кухню. Напротив – в ней совсем не было изысканности восточной кулинарии, свойственной, скажем, Средней Азии и Персии.

Климатические. Среднерусская равнина – это сравнительно холодная зона с умеренно-континентальным климатом. В России самая низкая по сравнению с другими странами Европы

среднегодовая температура; самая большая разность дневной и ночной, а также летней и зимней температур: годовой перепад в Центральной России достигает 60 градусов, в то время как в Западной Европе – редко 30 градусов.

Вот как характеризовал природные условия России известный русский философ И. А. Ильин: «В целом климат России сплошь и рядом не балует. Приходится считаться с пяти-шестимесячной снежной зимой, которая вдруг соблазнительно может быть прервана многодневной оттепелью, чтобы затем снова смениться беспрерывно бушующей метелью и погрести под снежными сугробами целые деревни… В конце марта – в разгаре таяние снегов. Следом начинается интенсивное половодье: реки выходят из берегов… дороги становятся непроезжими… За короткой и всегда чуть неустойчивой весной (апрель – май) следует трехмесячное лето с его континентальным зноем, сильными грозами, часто с опустошительным градом, иногда с разорительной засухой и с каким-нибудь одним-единственным урожаем (сена, зерна, овощей или фруктов). Ранний мороз бывает зачастую уже в конце августа, как посланец близкой осени, которая влечет за собой в страну в течение двух месяцев (сентябрь, октябрь) по большей части облачное небо, холодные ночи и бесконечные дожди, пока, наконец, мороз и снег не принесут благое избавление усталой и промокшей земле… Пять-шесть месяцев в году народ ведет напряженные, подчас истощающие все силы сельскохозяйственные работы, вымаливая у небес и погоды хоть одну теплую недельку для продления вегетативного периода без полной уверенности, что будет обеспечен в долгое осенне-зимнее и зимне-весеннее время: ведь град и засуха всегда знаменуют для него настоящую катастрофу» [84] .

Это сегодняшний городской житель считает, что погода в России вполне себе ничего. А реальная жизнь средневекового крестьянина – вот она, у Ильина. И жизнь эта – безрадостная и беспросветная борьба за скудный урожай. Как справедливо отмечал современный российский историк Л. В. Милов, «весь образ жизни населения исторического ядра территории России был процессом выживания, постоянного создания условий для удовлетворения только самых необходимых, из века в век практически одних и тех же потребностей» {3} . Даже зерновые вызревали у нас не каждый год. А уж про более бедный по сравнению с Европой и Азией ассортимент овощей и фруктов и говорить не приходится. Они имели значительно меньшую питательность (не всегда успевали достичь зрелости), и как следствие – наша ориентация на «неубиенную» репу, растущую

всегда и везде. Наш климат – это невозможность степного животноводства и, значит, бедность мясо-молочного рациона, опиравшегося в большей степени на охоту. С другой стороны – изобилие рыбы, ставшей главным источником белков, особенно после появления постов. Ну и, конечно, «наше всё» – мед и бортничество.

И. А. Ерменев. Крестьяне за обедом

Демографические. Русь в этот период (да, в общем-то, и до сегодняшнего дня) – чрезвычайно малонаселенная страна. Помимо очевидной проблемы расстояния (и, следовательно, скорости и интенсивности обмена товарами, опытом, знаниями), этот фактор имел и чисто «пищевое» значение, которое отличало нас от западных соседей. Дело в том, что голод – это хронический кошмар средневековой Европы.

Причины его коренились в самой природе средневекового общества: отсталой технологии, низкой урожайности, несовершенстве способов хранения продуктов, наконец, в социальной системе, сковывавшей экономическую инициативу работника – зависимого крестьянина. Средневековый Запад, по выражению известного французского историка Жака Ле Гоффа, «представлял собой мир, находящийся на крайнем пределе, он без конца подвергался угрозе лишиться средств к существованию» [85] . Достаточно было засухи или наводнения, просто недорода –

частого явления, чтобы разразилась продовольственная катастрофа.

В силу малочисленности населения, отсутствия крупных городов в раннем Средневековье голод не приобрел на Руси столь глобального и разрушительного характера. Древняя Русь, конечно, страдала от неурожаев. Вследствие низкого уровня земледелия любые неблагоприятные климатические условия вели к недороду. Особенно был подвержен ему русский Север – Новгородская земля, о чем часто говорят летописи, например: «… на осень [1127 г.] уби мороз вьрыпь всю [хлеб] и озимице; и бысть голод и церес зиму ръжи осминка по полугривне»; «Том же лете [1161] стоя все лето ведромь, и пригоре все жито, а на осень уби всю ярь мороз». Такие строки в Новгородской летописи встречаются неоднократно. От неурожаев страдала и Ростово-Суздальская земля, несмотря на то что в центре ее был расположен черноземный район – Залесское ополье. В 1024 году «бе мятежь велик и голод по всей той стране; идоша по Волзе вси людье в Болгары и привезоша жита и тако ожиша». Такой же голод был в Ростово-Суздальской земле и в 1071 г.: «Бывши бо единою скудости в Ростовьстей области», – говорится в Лаврентьевской летописи.

И все-таки *домонгольская* Русь – это еще относительный оазис продовольственного благополучия. Но все меняется. Кризис XIII века (а именно такое понятие существует в исторической науке) – похолодание, истощение прежних промыслов пушного зверя, упадок транзитных торговых путей – имел весьма неоднозначные последствия. Наряду с монгольским игом он в чем-то послужил катализатором развития, а в каких-то аспектах – затормозил его на столетия. Впрочем, и в XIV–XV веках положение большинства населения не сильно изменилось. Установленный монголами размер дани плавно перешел к местным князьям. Начавшаяся централизация власти также не облегчила положение крестьянина. Постепенно растет население, увеличиваются города, прирастает количество людей, не занятых в сельском хозяйстве. В общем, к середине XVI века мы вполне дорастаем до той самой картины средневекового Запада, которую столь ярко описал Жак Ле Гофф. В этой связи многочисленные цитаты из Герберштейна о том, как на Руси можно было руками ловить зайцев и лебедей, а рыбу просто черпать ведром, – невольное преувеличение, отголоски недавнего прошлого. Как справедливо отмечает русский историк А. Терещенко, «всего этого было вдоволь и дешево еще в конце XV века». «Сказания иностранных писателей XV–XVII веков о богатстве и изобилии России… оправдываются ныне только в отдаленных краях нашего

отечества» [86] .

Вот, в целом, некоторый обзор особенностей нашей средневековой кухни. Конечно, это не столько качественные ее характеристики, сколько условия становления и развития. Если же мы хотим обратиться к первому (то есть вкусовой гамме нашей гастрономии той эпохи), то здесь, конечно, неоценимы замечания В. Похлебкина. Это действительно кислый ржаной хлеб на квасной закваске, мучные кисели, блины и ржаные пироги. Разнообразные каши. Традиционное сочетание мясных, рыбных и растительных продуктов в одном блюде.

На сегодня такое понимание нашей кухни той эпохи общепринято. Но обратите внимание на еще одну ее черту. Мы неслучайно постоянно делаем сравнения с европейской кухней, следим за параллельным развитием кулинарных культур. «Развитие», «движение вперед» – ключевые термины. Ведь накопление знаний и обогащение кулинарного искусства – процесс, который обычно сопутствует повышению уровня жизни, росту экономики и т. п. Но какие бы русские летописи мы ни смотрели, на какие бы источники ни ссылались, напрашивается одна мысль: у нас в X–XV веках *не было заметного развития* кулинарии. Это не категоричный вывод об отсутствии прогресса в кухонном деле, а всего лишь констатация факта: из-за того, что на Руси не существовало традиции записи рецептов, мы ничего не знаем об этом. И это – подлинная трагедия нашей кулинарии Средних веков.

Окно в европейскую кухню

Знакомство с иностранными, по временам у нас начинавшееся, действовало тем же образом, как на чистоту Русских нравов, и на вкус стола. Простыя, из отечественных произведений состоявшия приготовления пищи, должны были уступить чужеземным, многосложным, хотя с великими околичностями изобретенными, убыточными, многими несвойственными нам припасами набитыми, но зато и вредным здоровью приготовлениям, так что даже сведение о русских блюдах почти совсем истребилось.

Словарь поваренный, приспешничий, кандиторский и дистиллаторский. Москва, 1795 год

Петровское время – период коренной ломки не только социально-политической системы страны, но и ее бытового уклада. Кухня стала одним из наиболее чувствительных элементов этих преобразований. Мы сознательно не хотели бы углубляться здесь в длинный перечень событий и дат, описывающих ход царствования Петра I. Все-таки это не исторический трактат, а книга о кулинарии. Вот о ней и поговорим.

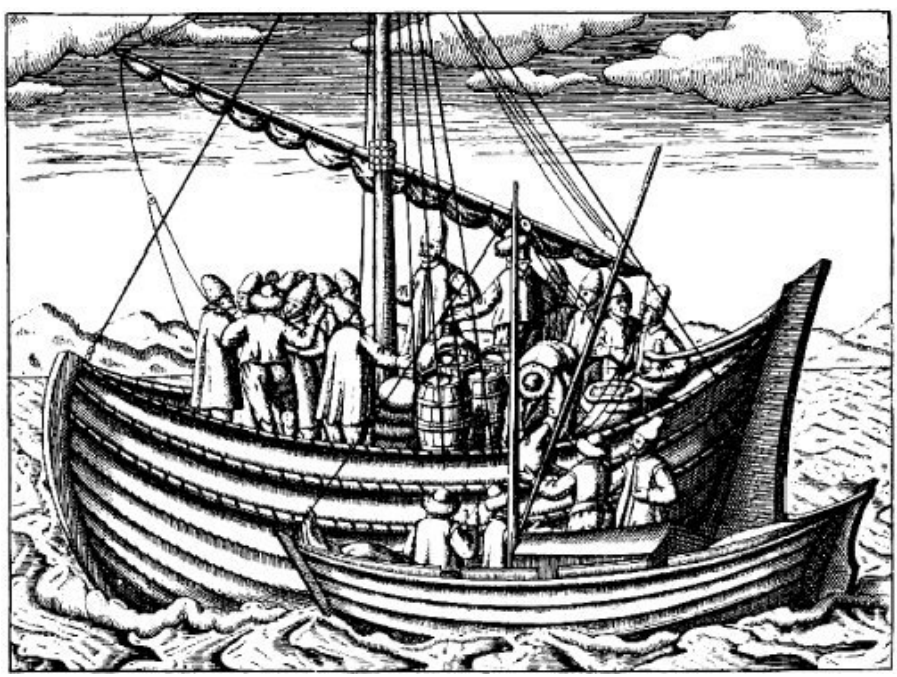
В отношении развития русской кухни этого периода существует целый ряд мифов. Мы даже сказали бы, не столько мифов, сколько поверхностных суждений, основанных на устоявшихся стереотипах. О достоверности которых просто никто не задумывается. Это, похоже, такой же «непреложный факт», как то, что Николай II был добрым и ответственным отцом нации, а Ленин – германским шпионом.

Так вот, одно из таких заблуждений – миф о том, что в России активно (скорее даже – агрессивно) насаждалась

западноевропейская кухня и чуть ли не огнем и мечом искоренялись старорусские привычки питания. «В XVIII веке, – пишет В. Похлебкин, – русская кухня все более утрачивает русский национальный характер, открыто, а подчас демонстративно порывает с русскими национальными традициями» [87] .

Был ли разворот в сторону Европы так резок в кулинарной сфере, как пишет В. Похлебкин? *Революция* или *эволюция* – что все-таки происходило с нашей кухней в петровское время? Мнения на этот счет у историков и непосредственных очевидцев разные.

Начнем со структуры питания, то есть набора базовых продуктов, употребляемых большинством населения. Сразу отбросим в сторону всякую шелуху вроде ананасов и устриц. Известно пристрастие царя к кофе, но напиток появился на Руси задолго до петровского правления. Кто-то скажет: «Петр ввел в стране картофель». И это будет явным преувеличением. Как мы увидим далее, распространение этой культуры до XIX века в России было ничтожным. За что мы действительно должны быть благодарны Петру I, так это за массовое появление на столе россиян морской рыбы.



Русский корабль в Ледовитом океане (гравюра из книги Gerrit de Veer. Waerachtige Beschryvinghe van drie seylagien etc. Amstelredam, 1598 *год)*

Значительная часть населения Центральной России познакомилась с ней именно в начале XVIII века. Усиление позиций российского купечества во внешней торговле через Архангельск (главные торговые ворота в Европу даже после основания Санкт-Петербурга) привело к развитию, так сказать, «сопутствующих бизнесов» – заготовки китового мяса, промысла моржа и т. п. При этом, как всегда, патронируемое поначалу государством производство было успешным лишь для его «эффективных менеджеров» в лице князя Меншикова. Убедившись в отсутствии какой-либо прибыли казне от подобного руководства, Петр I решил отдать промыслы на откуп. «Для желаемой пользы и умножения торговли у города Архангельского и в Кольском порте от рыбных промыслов сала китового, моржового, трески рыбы и иных морских зверей, содержавшихся князем Меншиковым с компаниею, до сего времени еще не происходило, государь Петр Великий повелел оные промыслы отдавать купечеству в вольное производство» [88] . Следствием этого стали те самые обозы с мороженой треской (потянувшиеся в Москву и Питер из Архангельска после 1721 года), с одним из которых прибыл в Первопрестольную Михайло Ломоносов.

Описывая состояние рыбных промыслов и торговли в этот период, известный русский этнограф Вадим Пассек указывал: «Архангельские морские промыслы составляют одну из самых значительных промышленностей целой России: отсюда идет во внутренние губернии китовый жир… треска, вязига, навага» [89] . В силу своей дешевизны треска пользовалась спросом, хотя по вкусовым качествам народ предпочитал навагу. Конечно, было бы неправильно предположить, что «по указу Петра» морская рыба появилась повсюду – от Архангельска до Курска. Процесс этот был явно не одномоментным. Но начало ему было положено именно в этот период.

Что же касается приемов обработки и приготовления пищи, то, несмотря на устоявшееся в обывательской среде мнение о том, что Петр совершил здесь настоящую революцию, в жизни все было не совсем так. До середины XVIII века, то есть при Петре I и еще несколько десятилетий после него, происходило лишь механическое проникновение в Россию западноевропейских блюд, посуды, способов приготовления. Никакого серьезного освоения, «локализации» этих новых технологий практически не было заметно. Все, так сказать, «варилось» вокруг дворца и нескольких десятков домов вельмож, где выписанные из Европы повара пытались воспроизвести европейские блюда в местной специфике.

«Старинный быт с его идеями, нравами и обычаями держался

довольно твердо почти до самого конца XVIII столетия даже в высшем дворянском классе, что новизны укреплялись лишь мало-помалу, сначала в небольшом кругу придворных, потом в среднем дворянском обществе, наконец, вообще в несколько образованном кругу. Старое мешалось с новым очень постепенно, и это смешение, а не резкий переворот составляет отличительную бытовую черту прошлого века» [90] .

Вопреки имеющимся стереотипам, Петр I не занимался насильственным внедрением западной кухни. Ему вполне хватало забот с армией, строительством флота, новой столицы и т. п. Если что и проводилось им жестко в бытовой области, так только те вещи, которые бросались в глаза, были внешним свидетельством отсталости (бороды, кафтаны, незнание языков и т. п.). Да, советовал своим приближенным выписывать поваров из-за границы, поощрял это, но, так сказать, «без фанатизма». Есть сведения о том, что до конца жизни он больше всего любил ячневую кашу и совсем не собирался менять ее на что-либо немецкое или голландское.

Или, может быть, свидетельством революционного подхода к трапезе могут являться такие сцены?

Вот как описывает очевидец окончание пира при спуске корабля «Пантелеймон» в июле 1721 года [91] :

„Между тѣмъ въ нижней каютѣ веселились на славу; почти всѣ были пьяны, но все еще продолжали пить до послѣдней возможности. Великій адмиралъ, графъ Апраксинъ, до того напился, что плакалъ какъ ребенокъ, что обыкновенно съ нимъ бываетъ въ подобныхъ случаяхъ. Князь Меншиковъ такъ опьянѣлъ, что упалъ замертво и его люди принуждены были послать за княгинею и ея сестрою, которыя, съ помощью разныхъ спиртовъ, привели его немного въ чувство и выпросили у царя позволеніе ѣхать съ нимъ домой. Однимъ словомъ, не совершенно пьяныхъ было очень мало, и еслибъ я хотѣлъ описать всѣ дурачества, какія были дѣланы въ продолженіе нѣсколькихъ часовъ, то могъ бы наполнить разсказомъ о нихъ не одинъ листъ. То князь Валахскій схватывался съ оберъ-полиціймейстеромъ (Девьеромъ), то раздавалось чоканье бокаловъ на братство и неизмѣнную любовь. Тѣ, которые были еще трезвы, нарочно притворялись пьяными, чтобы не пить болѣе и смотрѣть на дурачества другихъ. Другіе, совершенно пьяные, умничали и лѣзли ко всѣмъ съ объятіями и поцѣлуями, что для трезвыхъ, разумѣется, было очень непріятно.

Действительно, по сравнению с чинными боярскими

застольями прошлых веков (тоже не отличавшимися излишней трезвостью, однако, так сказать, «в рамках») это был настоящий революционный прорыв, показатель «европейского вектора» нашей культуры. Кстати, чтобы не было разговоров о «передергивании фактов», отметим, что сцены, подобные описанной здесь, повторялись не только при спусках кораблей, но и при всех общественных и семейных празднествах. В записках современников встречаются рассказы о попойках, непременно заканчивавшихся ссорами, ругательствами и драками [92] . После того как окно в Европу оказалось прорубленным, почему-то именно такой характер приобрели все тогдашние дворцовые увеселения и трапезы.

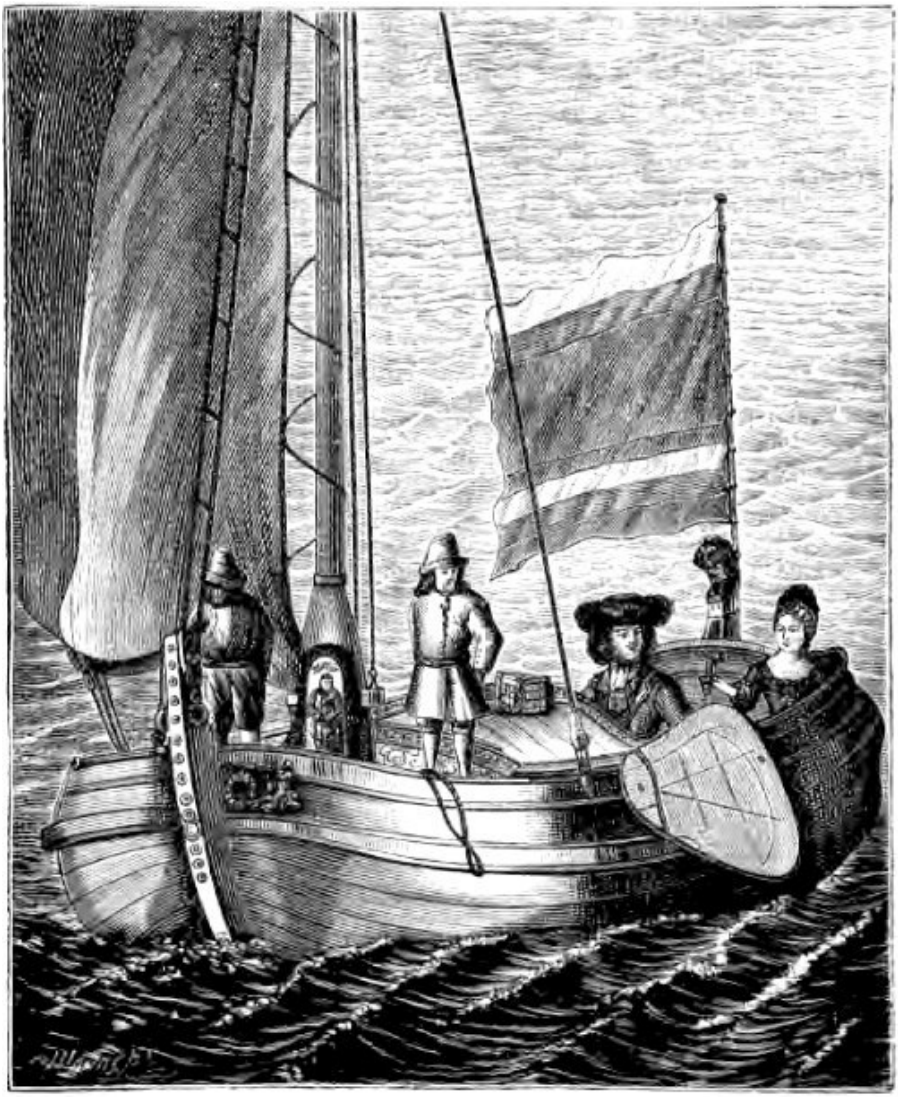
Если же перейти от выпивки к закуске, то следует признать, что под влиянием Петра I прежнего кулинарного роскошества и расточительства при дворе стало меньше. Пример подавал сам царь. Как пишет в своих мемуарах Питер Генри Брюс {4} , «он обедает обычно в 12 часов, и только со своей семьей. На один раз готовят одно-единственное блюдо, и, чтобы сохранить его горячим, он ест в комнате, примыкающей к кухне, откуда повар подает блюдо в окошко». Поваром у Петра действительно служил иностранец – Иоганн фон Фельтен, уроженец германского графства Дельменгорст. Частенько государь подтрунивал над ним, называя шведом, что вызывало у того неприятные предчувствия…

Но все для него кончилось хорошо. Позже Фельтен стал первым петербургским ресторатором, открыв в 1720 году на Троицкой площади около Петропавловской крепости трактир «Аустерия четырех фрегатов». Собственно, и до этого домик на Троицкой был излюбленным местом иностранных шкиперов, где они могли поесть «на голландский манер»: пиво в глиняных кружках, закуска на оловянных тарелках, колбасы под потолком и т. п.

Кстати, а почему именно «четырех фрегатов»? Дело в том, что уже на исходе Северной войны 7 августа 1720 года у острова Гренгам (один из Аландских островов) произошло морское сражение между русским гребным флотом под командованием генерала Михаила Голицына (61 галера) и шведской эскадрой вице-адмирала Шеблата (1 линейный корабль, 4 фрегата и 9 других судов). Когда корабли русских приблизились к Гренгаму, флот шведов неожиданно снялся с якоря и пошел на сближение, подвергнув русских массированному обстрелу. Голицын отдал приказ отступать на мелководье, куда и попали преследующие его шведские корабли. Там более маневренные русские галеры и лодки перешли в атаку и сумели взять на абордаж 4 фрегата

(«Стор-Феникс», «Венкер», «Кискин» и «Данск-Эрн»), после чего оставшаяся часть шведского флота отступила. Захваченные корабли были торжественно введены в Неву, а в честь победы на Троицкой площади был воздвигнут памятник.

Вот с той «Аустерии четырех фрегатов», по легенде, и пошла история ресторанного дела в Санкт-Петербурге. Так что изменения происходили, и достаточно серьезные. Причем мы бы даже обратили внимание не столько на царский и придворный стол, сколько на эволюцию в питании дворянства и купечества. Стоящее в некотором отдалении от двора с его безумствами, оно тем не менее жадно впитывало новые веяния. Одним из современников, оставившим наиболее полные и вместе с тем объективные воспоминания об этом времени, был голландец Корнелий де Бруин. Опытный путешественник, проницательный наблюдатель, он многое увидел и зафиксировал во время своих поездок по стране. Основная ценность его книги «Путешествие в Московию» – изображение первоначального этапа петровской реформы, когда сосуществовало и новое, еще не окрепшее, но развивающееся, и старое, на первый взгляд стабильное, незыблемое. Это сосуществование нового и старого де Бруин видит во многом: и в обществе, и в культуре, и в быту. «Никогда не забуду одной прогулки моей… в деревню г-на Стрешнева, богатого человека, жившего в Факелове, в пятнадцати верстах от Москвы, где приняли нас с обязательнейшею любезностью. Супруга этого господина, красивая и приветливая женщина, делала со своей стороны все возможное, чтобы доставить нам удовольствие. Мы нашли прекрасно построенный дом, со многими отличными комнатами. Кроме того, в нем была очень хорошая голландская кухня безукоризненной чистоты, в которой госпожи наши тут же изготовили несколько блюд рыбных по нашему способу, несмотря на то что у нас припасен был порядочный запас из холодной говядины; сверх того, подано было еще блюд двадцать рыбного кушанья, приготовленного по русскому способу, с разными превкусными подливами» [93] .



Петр и Екатерина, катающиеся по Неве (с гравюры А. Ф. Зубова, 1716 *год)*

Книга де Бруина – удивительный документ эпохи. Рассказывая о петровских преобразованиях, он касается самых разнообразных сфер деятельности – от изменения делопроизводства в приказе, где «все деловые бумаги ведутся теперь таким же образом, как у нас, голландцев», до новых способов финансирования строительства флота, при которых «каждая тысяча душ крестьян обязана доставлять всё, что нужно для постройки одного корабля и всего, относящегося до этой постройки». Совершенно уникальны записки де Бруина по истории Москвы. Он, единственный из иностранцев, дает топографическое описание города в начале XVIII века. Хороший

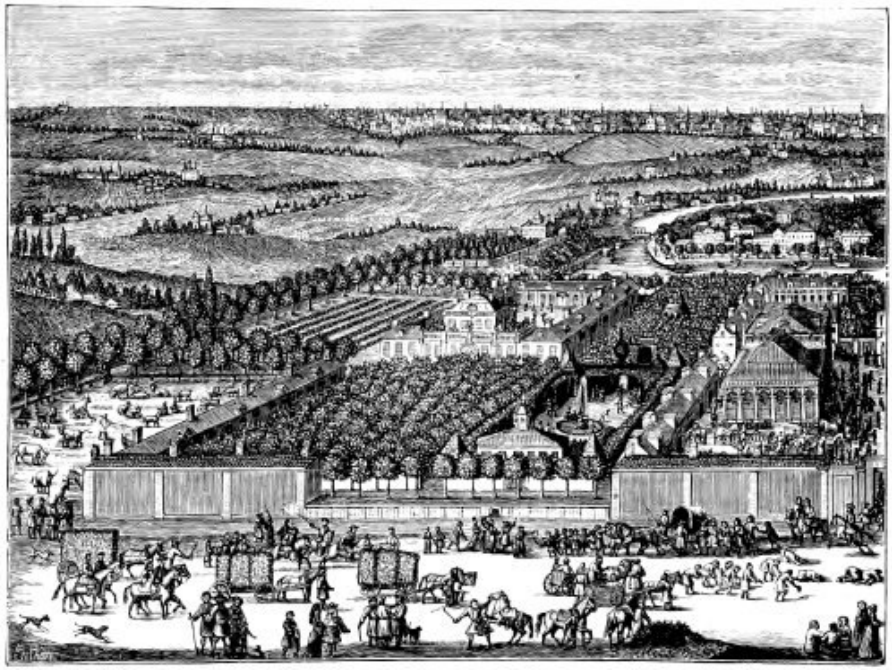
художник, профессиональный топограф, любитель зарисовок достопримечательностей, он не только сделал рисунки и планы, но и составил краткий рассказ о памятниках архитектуры столицы и даже ее отдельных районов. Некоторые сведения очень любопытны, например сообщение о строительстве в Кремле деревянного здания театра, о московских бревенчатых мостовых, о расположении присутственных мест.

Или вот рассказ де Бруина об экскурсии, которую он совершил по приглашению царя Петра. Отметим, что до него подобный осмотр никому из иностранцев не разрешался. Автор пишет, что «его величество… приказал показать мне в Москве всё, что заслуживало внимания в церквах и других местах этого города». Вел экскурсию И. А. Мусин-Пушкин, «главный смотритель монастырей», то есть глава Монастырского приказа. Он показал голландцу основные святыни Русской православной церкви – образ Владимирской Божьей Матери (его по традиции приписывают кисти св. Луки Евангелиста, который писал его якобы «с натуры»). Экскурсант увидел облачения патриархов и московских митрополитов, а также храмовую утварь – дароносицы, чаши и ложечки для причастия. Де Бруин обратил внимание на «большую книгу, которую носят в крестные ходы в известные праздники; книга эта осыпана была драгоценными каменьями, а внутри ее находились во множестве изображения из Св. Писания, и все буквы – золоченые».

Не менее интересны рассказы де Бруина о встречах с выдающимися современниками. Он видел и наблюдал в повседневной жизни многих деятелей русской истории. Это прежде всего сам Петр I. Характерно, что царь в записках де Бруина предстает не как грозный монарх, величественный государственный деятель, а как интересный собеседник, внимательный слушатель, любезный человек, гостеприимный и хлебосольный хозяин.

Принимая во внимание очень детальный характер книги де Бруина, хотели бы обратить ваше внимание на ряд новых кулинарных тенденций, появившихся в эти годы. «Мы научили русских разведению желтой, белой и красной моркови (пастернаку и свекловицы), которых у них множество, а также салата и сельдерея, прежде им неизвестных, а теперь очень ими любимых». Касаясь закусок и приправ, он отмечает, что хрен у русских также в общем употреблении и они искусно приготовляют из него разные приправы к рыбе и говядине. «Репы там разного рода в изобилии, точно так же как и красной капусты, которую иностранцы завезли сюда с недавнего только времени. Есть также спаржа и артишок, но едят их только одни

иностранцы» [94] .



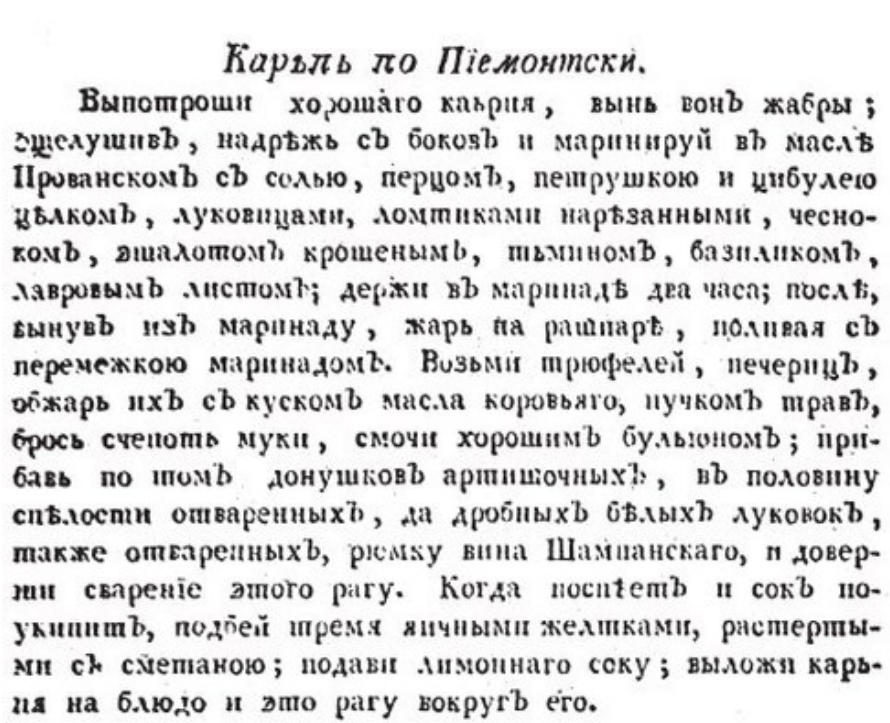
Немецкая слобода в начале XVIII века (с гравюры де Витта)

Впрочем, даже в середине XVIII века отношение к заморским нововведениям было прохладным. И вопрос о том, что кто-то чему-то «научил русских», был совсем не так очевиден, как это казалось заезжему иностранцу. Вот что писал об этом известный русский исследователь Е. П. Карнович {5} : «В огородах у немцев (в Москве, на Кукуе. – *Примеч. авторов*) разводились такие овощи и росла такая зелень, которые не были вовсе известны москвичам. Там, между прочим, целые гряды были засеяны салатом разного рода, что и подавало русским повод к насмешкам над немцами, которые, точно коровы, ели сырую траву» [95] . Артишоки в Санкт-Петербург впервые привезены из Голландии в 1715 году и вместе со спаржей долгое время выращивались исключительно у проживавших там европейцев [96] .

Читатели, знакомые с сегодняшним рецептом шницеля по-венски, конечно, не пройдут мимо такого пассажа. Живущие в России немцы, пишет де Бруин, «выжимают бруснику, извлекают из нее сок, который варят с медом и сахаром до известной густоты, и едят такое варево с жарким, которому оно придает удивительно приятный вкус. Они также сохраняют такое брусничное варево в небольших сосудах, подмешивают туда соку и из других выжатых ягод, и из этого образуется лакомство,

которым они угощают своих приятелей и которое чрезвычайно освежительно».

И вместе с тем старые поварские приемы не исчезали, а долго еще соседствовали с новыми. Вот, например, использование орехового масла – давняя традиция старорусской кухни. В предыдущих главах мы часто сталкивались с ним. Вместе с тем широко известно, что при Петре I в Россию активно ввозилось масло оливковое. Под названием «прованское» или «провансальское» оно появляется в поваренных рецептах, при этом считается постным, что открывает для него более широкие кулинарные перспективы. Вот, например, один из них:



Карпъ по Пiемонтски.

Выпотроши хорошаго карпия, вынь вонъ жабры; ощелушивъ, надрѣжь съ боковъ и маринируй въ маслѣ Прованскомъ съ солью, перцомъ, петрушкою и цибулею цѣлкомъ, луковицами, ломтиками нарѣзанными, чеснокомъ, эшалотомъ крошенымъ, тмяномъ, базиликомъ, лавровымъ листомъ; держи въ маринадѣ два часа; послѣ, вынувъ изъ маринаду, жарь на рашпарѣ, поливая съ перемежкою маринадомъ. Возьми трюфелей, печерицъ, обжарь ихъ съ кускомъ масла коровьяго, пучкомъ травъ, брось щепоть муки, смочи хорошимъ бульономъ; прибавь по шти донушковъ артишочныхъ, въ половину спѣлости отваренныхъ, да дробныхъ бѣлыхъ луковокъ, также отваренныхъ, рюмку вина Шампанскаго, и доверши свареніе этого рагу. Когда посчетъ и сокъ покипитъ, подбей тремя яичными желтками, растертыми съ сметаною; подави лимоннаго соку; выложи карпия на блюдо и это рагу вокругъ его.

Но общеупотребительным оливковое масло станет позже. А пока даже на кухнях знати и то и другое масло мирно соседствуют друг с другом. «Русские на своих пирах подают рыбу, как роскошнейшее блюдо, – пишет о событиях 1714 года брауншвейг-люнебургский резидент (посланник) Фридрих Христиан Вебер. – Но всякую рыбу готовят они, во время постов, с ореховым маслом. Князь Гагарин, в бытность мою в России, давал посредственный обед, на котором подано было более 50 рыбных блюд, различнейшим образом и на постном масле изготовленных» [97] .

Вот тут, наконец, хотелось бы отметить еще одно «завоевание эпохи», а попросту вещь, за которую мы должны быть благодарны

петровскому времени. Мы неслучайно говорим времени, а не Петру I. Царь здесь, в общем-то, и ни при чем. Просто созрели обстоятельства и условия.

Речь идет об эволюции масла. Да-да, обычного постного и топленого масла. Мы уже говорили, что русская кухня до начала XVIII века не всегда нравилась иностранцам. Точнее, не нравилось многое, кроме вареных и жаренных на открытом огне рыбы и мяса. Причиной было масло. А именно горький вкус конопляного и топленого коровьего масла, на котором готовились кушанья, пироги, жареная рыба. Топленое коровье масло тогда не присаливали, поэтому оно часто получалось горьким и быстро портилось. «Коровье масло приготовлялось в печах посредством теплоты и тем скорее прогоркало, что было без соли» [98] .

В начале же XVIII века с выходом России в Прибалтику, оживлением контактов с этим регионом появилось качественное сливочное масло, которое стало называться чухонским. Оно использовалось и само по себе, и в виде топленого, но, несомненно, более качественного в силу лучшего исходного материала, что стало предпосылкой к началу активного проникновения западной кухни в Россию. Ведь до этого любое кушанье, любой рецепт были просто дискредитированы горечью масла. О каких таких нововведениях могла идти речь, когда не соблюдалась ключевая технология?

Таким образом, вы видите, что реально вся петровская «кулинарная революция», как любят о ней говорить некоторые исследователи, свелась к свободному доступу в страну западноевропейских технологий кулинарии. Уточним: не самих технологий, а скорее приблизительных представлений о них. Примерно как в начале 1990-х годов, когда для бывших советских граждан открылись новые блюда, продукты, они увидели фильмы и телепередачи, где это все елось и готовилось. Было ли это кулинарной революцией? Вряд ли, поскольку не привело к коренному изменению структуры питания и технологии приготовления блюд.

Даже в правление Анны Иоанновны (1730–1740 гг.) обычные при дворе блюда остаются знакомыми нам по предыдущим главам. «Угощенье на придворных празднествах было всегда обильное, хотя и довольно однообразное; к обеду или ужину обыкновенно подавались, во всех возможных видах, говядина, телятина, ветчина, дичь, аршинные стерляди, щуки и другия рыбы, грибныя блюды, паштеты, кабаньи головы в рейнвейне, спарша, гороховые стручья и т. д. Все кушанья щедро приправлялись пряностями: корицею, гвоздикою, перцем, мускатным орехом и даже «тертым оленьим рогом». Из сластей

употреблялись: желе, мороженое, конфекты, цукерброд, разнообразные варенья, пастилы и мармелады…» [99]

Так когда же, собственно, произошло то самое перерождение русской кухни, ее европеизация с отказом от «старых добрых» рецептов? Если русская кухня и понесла урон, то не в петровские, а в более поздние времена, когда выросло новое дворянское поколение, воспитанное на западной моде, выросли дети и внуки «птенцов гнезда Петрова», которые еще в родительском доме получили прививку пренебрежения к русскому столу и порядкам. Вот когда эта волна накрыла страну, а произошло это к концу XVIII – началу XIX века, многие русские кулинары оказались у разбитого корыта – соревноваться с французскими поварами было малоперспективно, а чего-нибудь своего никто уже и не помнил.

При всей несомненной пользе знакомства с западной культурой из обихода официальной кулинарии высшего света совершенно исчезли традиционно русские блюда старомосковской кухни. В общем, обычная для России ситуация – «разрушим все до основанья, а затем…». А затем пришла пора совершенно бездумного и безумного поклонения перед всем прусским (при Петре III) и французским. Да причем такого, что после наполеоновского нашествия, несмотря на все старания патриотов, восстановить старую кулинарию полностью так и не удалось.

Что же до петровского времени, то в плане кулинарии в эту эпоху происходило ее нормальное эволюционное развитие, связанное с притоком новых идей, продуктов, блюд. Оно, несомненно, было в целом положительным для нашей гастрономии, привнесло в нее новую, энергичную струю, послужило соединению старого и нового, в результате чего и родилась так называемая петербургская кухня, известная нам по русской классике XIX века.

Предчувствие перемен

Самый императорский двор времен Анны и Елизаветы, устроенный по западному образцу, поражавший блеском и великолепием даже иностранцев, служивший проводником европейскаго тона в русское общество, был все-таки, в сущности, обширною помещичьей усадьбой [100] .

Богословский М. М. (1867–1929) – историк, академик АН СССР

Развитие кулинарии в послепетровское время (1730– 1790-е годы) в России было довольно противоречивым. С одной стороны, закреплялись нововведения, связанные с тенденцией европеизации. С другой – наблюдался определенный откат к прошлым временам. Собственно, это происходило не только с гастрономическими обычаями. Весь быт и культура страны раскачивались на весах, чаши которых толкали придворные заговоры и нравы правителей. Послепетровский период XVIII века – это практически «женское» царство. Лишь на считаные годы на трон восходили цари, неудачное правление которых долго вспоминалось современниками.

Простите за некоторый исторический экскурс, но после яркого царствования Петра следующий период русской истории всегда оставался немного загадочен и тяжел для восприятия неспециалистов. То есть все, конечно, помнят о заговорах гвардии, убитом Петре III, «бироновщине» и т. п. Только вот спроси, а кто за кем правил? А Бирон – это кто и когда? Не каждый способен четко ответить. Поэтому вот краткая хроника царствования этого периода:

1725–1727 – Екатерина I Алексеевна (Марта Скавронская). Вторая жена Петра I. Возведена на престол гвардией во главе с А. Д. Меншиковым, который стал фактическим правителем государства. При ней создан Верховный тайный совет.

1727–1730 – Петр II Алексеевич. Сын царевича Алексея Петровича. Фактически правили государством А. Д. Меншиков, а затем Долгоруковы. Объявил об отмене ряда преобразований,

проведенных Петром.

1730–1740 – Анна Иоанновна. Дочь Ивана V Алексеевича, герцогиня Курляндская с 1710 г. Возведена на престол Верховным тайным советом. Фактическим правителем при ней был Э. И. Бирон.

1740–1741 – Иван VI Антонович. Правнук Ивана V Алексеевича, сын принца Антона Ульриха Брауншвейгского. За младенца правили Э. И. Бирон, затем мать Анна Леопольдовна. Свергнут гвардией, заключен в тюрьму; убит при попытке В. Я. Мировича освободить его.

1741–1761 – Елизавета Петровна. Дочь Петра I от брака с Екатериной I. Возведена на престол гвардией.

1761–1762 – Петр III Федорович. Немецкий принц Карл Петр Ульрих, сын герцога Голштейн-Готторпского Карла Фридриха и Анны – старшей дочери Петра I и Екатерины I. Свергнут и убит в результате дворцового переворота.

1762–1796 – Екатерина II Алексеевна. Немецкая принцесса Софья Фредерика Августа Анхальт-Цербстская. Пришла к власти, свергнув с помошью гвардии Петра III, своего мужа.

Прояснив для себя хотя бы хронологию века, обратимся к его кулинарным нравам. Что в первую очередь бросалось в глаза? Укрепление империи и связанный с этим процесс усиления ее богатства, мощи и роскоши. Совершенствуются рецепты, растет мастерство поваров, осваивающих новые технологии обработки продуктов. Балы и приемы, сервировка и подача парадных блюд – все стало намного ярче, вычурнее, достойнее огромной страны.

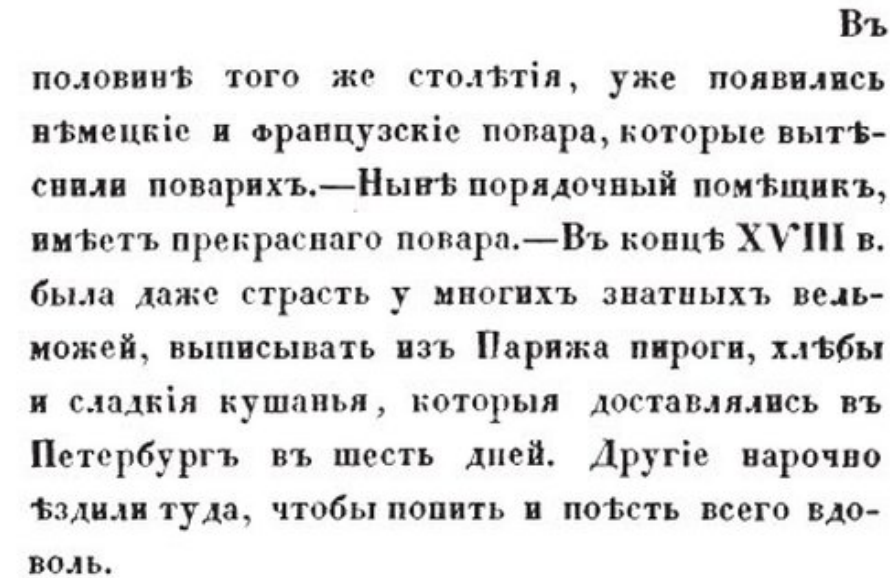
Есть очень убедительный и очевидный пример этому. Тот, кто бывал в Санкт-Петербурге, наверное, мог видеть расположенный на Васильевском острове дворец Меншикова. Сооружение достаточно странное на сегодняшний взгляд. Оставим восхищения им со стороны архитекторов и музейщиков – это их профессия, хвалить все старое. Если же посмотреть на него непредвзятым сегодняшним взором, то он предстанет перед вами причудливой смесью палат русского купца с голландским домом торговца средней руки. Мы не говорим о размерах – здесь все нормально, все соответствовало масштабу влияния Меншикова. Мы – о том понимании роскоши, которое даже при больших деньгах почему-то замерло на уровне скрипучих деревянных лестниц, низких потолков, аляпистой коллекции китайского фарфора и т. п. Вот он – овеществленный век Петра, с его пониманием культуры и красоты. А через реку – Зимний дворец. Да ладно царские покои! Возьмите дворец Юсуповых – разница огромна, она подавляющая, как между императорской Веной (с ее дворцами и парками) и заштатным германским городом-

княжеством. А ведь построены эти дома с интервалом меньше чем в сто лет.

...

> *«С середины XVIII века, – пишет В. Похлебкин, – выписка иностранных поваров стала настолько регулярной, что вскоре они почти полностью вытеснили у высшего дворянства русских кухарок и крепостных поваров. Помимо этого, многие состоятельные вельможи и дворяне начинают выписывать из Парижа кондитерские изделия, которые доставлялись в Петербург или Москву через неделю. Некоторые даже специально ездили в Париж попить и поесть…» [101]*

Знакомство с источниками позволяет указать, откуда В. Похлебкин взял эту фразу. Она почти дословно повторяет цитату из книги А. Терещенко «Быт русского народа» [102] , изданной в 1848 году:



Въ половинѣ того же столѣтія, уже появились нѣмецкіе и французскіе повара, которые вытѣснили поварихъ.—Нынѣ порядочный помѣщикъ, имѣетъ прекраснаго повара.—Въ концѣ XVIII в. была даже страсть у многихъ знатныхъ вельможей, выписывать изъ Парижа пироги, хлѣбы и сладкія кушанья, которыя доставлялись въ Петербургъ въ шесть дней. Другіе нарочно ѣздили туда, чтобы попить и поѣсть всего вдоволь.

Как видите, все различие между двумя абзацами – «неделя»

или «шесть дней» доставки. Остальное – практически слово в слово с учетом «художественной» обработки.

Другое дело, что, в отличие от первоисточника, В. Похлебкин делает свои выводы. «Вполне естественно, – пишет он, – что иностранные повара готовили не русские, а свои национальные блюда, и таким путем в русскую кухню были привнесены не только рецептура, но и посуда, технология, комбинация продуктов, характерные для немецкой, голландской, шведской, английской и французской кухонь».

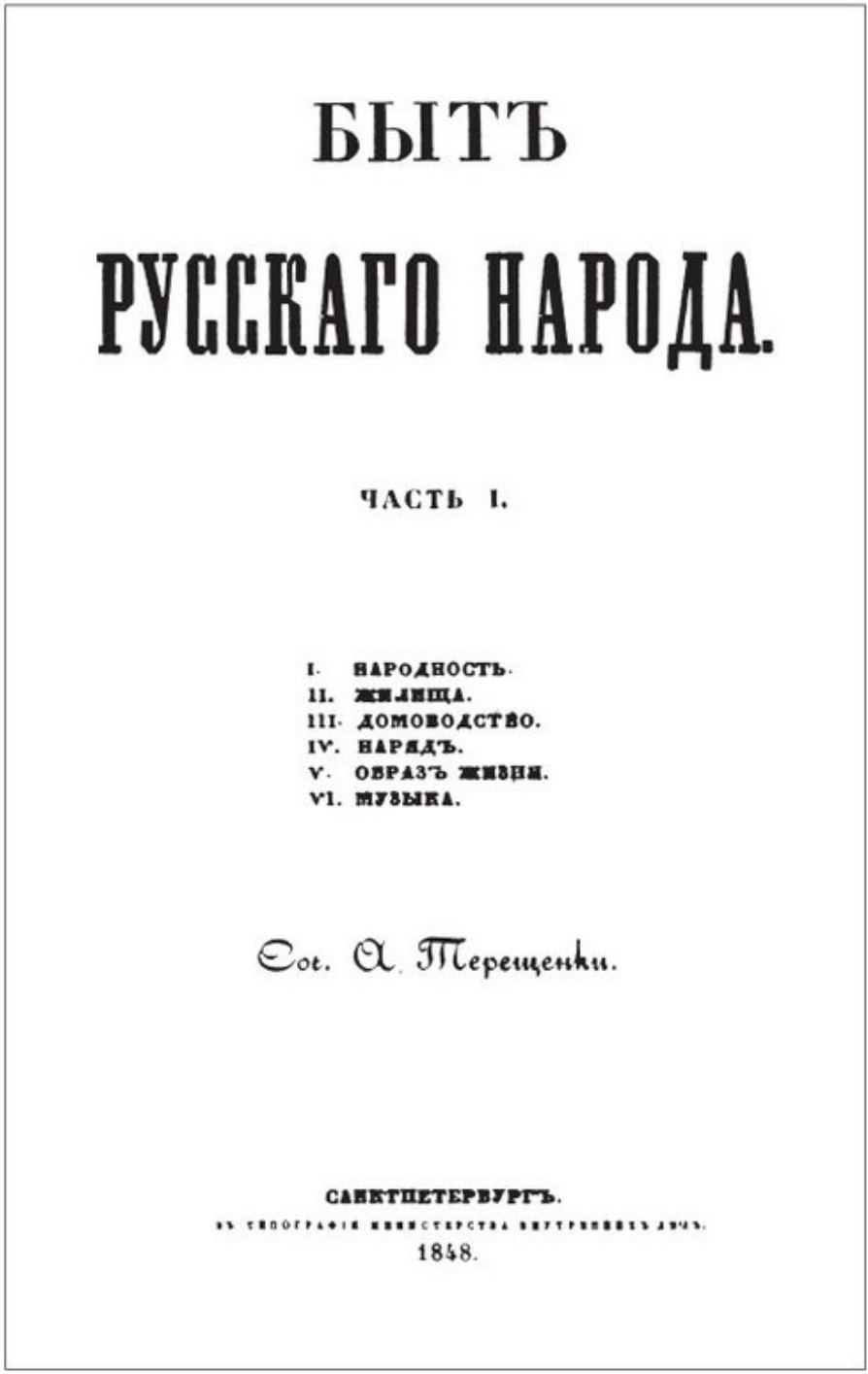
Между тем А. Терещенко более благосклонен к русской кухне: «Теперь за этим не отправляются туда (в Париж. – *Примеч. авторов*): искусство поваренное стоит у нас на высшей степени усовершенствования». Думается, что он более близок к правде жизни. Мы, естественно, не о «высшей степени» искусства, а о вкладе русских поваров в общую картину гастрономической жизни России. В качестве иллюстрации этого тезиса хотелось бы продемонстрировать рецепт одного такого «иностранного» блюда [103] и задать вопрос: «Вы верите, что это готовил французский повар?»

Социска изъ ломтя говядины.

Взявъ ломть говядины, шириною въ двѣ ладони, а толщиною пальца въ два, разрѣжь поперегъ на двое, чтобъ ширина осталась та же; разбей обухомъ, чтобъ еще раздалась больше; послѣ чего обравняй края. Обрѣзки изруби съ говяжьимъ саломъ, петрушкою, цибулею, печерицами, двумя луковками эшалоту, нѣсколькими листками базилику; изрубивъ мѣлко, приправь солью и перцомъ; замѣси этотъ фаршъ на четырехъ яичныхъ желткахъ, наложи онаго на ломти говядины и сверни подобіемъ социски; опутай нитками и вари въ кострюлѣ соразмѣрной величины въ малой долѣ бульёну, съ рюмкою вина бѣлаго, солью, перцомъ, одною лукови-

цею, двумя гвоздками гвоздики, однимъ корнемъ моркови, корнемъ пустарнаку, и вари на маломъ огнѣ. Послѣ отваръ процѣди сквозь сито, слови съ онаго жиръ, увари до сгущенія и облей онымъ социски. — Можно же эти социски подавать съ рагу изъ огородныхъ растѣній; а когда подавать ихъ холодныя, надобно социски варить до тѣхъ поръ, какъ сокъ почти весь выкипитъ; тогда остудивъ, подавать на салфеткѣ.

Как-то не можем мы представить себе, как иностранец работал над этим своим национальным блюдом, «разбивая обухом ломти говядины». Да и от французской (или немецкой) сосиски здесь, похоже, одно название. По сути, это нормальная адаптация западноевропейской кухни. Причем выполненная так, как это понимал русский кулинар в меру своих знаний и умений.



БЫТЪ

РУССКАГО НАРОДА.

ЧАСТЬ I.

I. НАРОДНОСТЬ.
II. ЖИЛИЩА.
III. ДОМОВОДСТВО.
IV. НАРЯДЪ.
V. ОБРАЗЪ ЖИЗНИ.
VI. МУЗЫКА.

Соч. А. Терещенки.

САНКТПЕТЕРБУРГЪ.
ВЪ ТИПОГРАФІИ МИНИСТЕРСТВА ВНУТРЕННИХЪ ДѢЛЪ.
1848.

Вот мы говорим о поварах-иностранцах, работавших в том же Санкт-Петербурге. А сколько их вообще было в конце XVIII века в столице? Есть любопытная статистика, позволяющая оценить масштаб иностранного влияния. Изданная в России в 1794 году

книга И. Г. Георги «Описание Санкт-Петербурга…» [104] приводит такие цифры:

Нѣмецкïе и прочïе чужестранные *хлѣбники* записаны въ цѣхъ и имѣютъ 77 мастеровъ. Они пекутъ также бѣлой *крупитчатой хлѣбъ* разными видами, и чистой *ржаной хлѣбъ*, для коего мука высѣивается ручнымъ ситомъ, отъ чего и называется оной хлѣбъ *ситный*.

Цѣхъ *Нѣмецкихъ кандиторовъ* имѣлъ въ 1790 году одиннадцать мастеровъ; гораздо больше того Нѣмцовъ и Французовъ служитъ кандиторами при дворѣ и у знатныхъ господъ.

Искуственныя пирамиды съ ландшафтами, или съ историческими и другими изображенïями, также съ храмами, емблемами и прочимъ что приближаетъ сïе ремесло къ художествамъ, мало употребляются при дворѣ и на столахъ вельможъ.

Пять иностранныхъ мастеровъ для *макароновъ и вермишелей* производятъ свой промыселъ не имѣя между собою связи.

Цѣхъ Нѣмецкихъ мясниковъ состоялъ изъ 20 мастеровъ. Они занимаются большею частïю дѣланïемъ свѣжихъ и копченыхъ колбасовъ, подобныхъ Брауншвейгскимъ, также копченьемъ окороковъ, свиньихъ головъ, бычачьихъ языковъ и говядины.

Как видите, назвать это массовым проникновением иностранной кулинарной культуры сложно. Конечно, были еще повара, работавшие в частных домах. Но, согласитесь, для города с населением в 220 тысяч человек (а именно таким оно было в 1800 году) десяток-другой иностранных мастеров – не так уж много.

Вообще, работа с архивными документами многое добавляет к пониманию кухни того периода. Вот, скажем, сборник под заглавием «Внутренний быт русского государства с 17 октября 1740 года по 25 ноября 1741 года, по документам, хранящимся в московском архиве Министерства юстиции». Нас интересует первая книга этого издания, озаглавленная «Верховная власть и императорский дом».

Наличие этих дел в московском архиве Министерства юстиции обнаружилось еще в 1852 году, и впоследствии по докладу министра юстиции Д. Н. Замятнина состоялось высочайшее повеление не только озаботиться о сохранении их в целости, с приведением в порядок, но и издании «с научной целью, в надлежащей системе». Это указание начала приводить в исполнение особая комиссия под председательством управляющего архивом, сенатора Н. В. Калачева. Труды ее не остались безрезультатными, так как в хранилище, в разных местах, оказалось немалое количество упомянутых дел, из которых иные отыскивались в чуланах, уже отсыревшие и частично испорченные.

В Санкт-Петербургском сенатском архиве найдена была в одной темной комнате большая груда сваленных в беспорядке дел, «отчасти совершенно уже истаявших», которые оказались относящимися к царствованию императора Ивана Антоновича. Они привезены были в Москву, разобраны и присоединены к тем отделам, на которые распределены были прежде московские документы этого разряда.

Упомянутая выше комиссия составила их описание, систематизировала и подготовила программу для издания. Один из ее разделов назывался «Верховная власть и императорский дом». Под этим заглавием были собраны все сведения не только о членах бывшей императорской фамилии в 1740–1741 годы, а также о лицах, наиболее приближенных ко двору, но и об их официальной и домашней жизни.

Изучавший эти источники русский ученый Е. П. Карнович невольно сравнивает их с другими документами, положенными в основу предшествующих исследований о русском быте. «В исторической нашей литературе, – пишет он, – пользуются большой известностью труды г. Забелина, и между ними исследования его о домашнем быте русских царей и цариц. Исследования эти основаны на источниках, которые сами по себе представляют, быть может, с одной стороны, менее занимательности, а с другой, даже и большее затруднение в отношении понимания как духа времени, так и самого их изложения, нежели материалы 1740–1741 годов» [105] . Ну что

же, обратимся и мы к этим записям.

17 октября 1741 года русский престол занял император-младенец Иван Антонович, немецкий принц из Брауншвейгского дома по отцу, а по матери из Мекленбургского. Известно, что из-за малолетства императора правление государством перешло к регенту Бирону, герцогу Курляндскому. Известны также и те лица, которые были ближайшими людьми к Бирону, но не было сведений о ближайшем окружении государя. В найденных материалах приводился подробный список лиц, составлявших двор императора, начиная с гофмаршала графа Левен-вольде и кончая поварами, хлебниками, скатертниками. Разумеется, бумаги полны и такими записями, чтение которых нагонит скуку даже на самого завзятого любителя истории: «…для смотрением над варением или разрежением полпив – пивоваръ (50 р.); для сидения водок – водочный мастер – иноземец (150 р.); водочных мастеров – русских 3 (по 30 р. каждому); учеников 3 (по 20 р. каждому); бочаров 3 (по 20 р. каждому); корфяной мастер (30 р.) и при нем ученик (20 р.)» [106] и т. д.

Но в целом перечень подобных сведений позволяет сделать некоторые выводы о кухне императорского двора, составе продуктов питания и характере приготовляемых блюд.

Относительно внешней обстановки придворных пиров можно заметить, что все они происходили с большей пышностью и торжественностью, чем ранее. Часто они начинались церковным богослужением, литургией и молебном, сопровождавшимся пушечной пальбой с Петропавловской крепости, валов Адмиралтейства и из орудий, расставленных по некоторым площадям и улицам Петербурга.

Относительно обеденных и вечерних столов, иначе называвшихся в то время «банкетами» и «трактованиями», бросается в глаза однообразие тогдашней дворцовой гастрономии. «В провизии, выдаваемой на приготовление стола, встречаем все одни и те же припасы; так, обыкновенно отпускались мясные припасы во всех видах: говядина, ветчина, телятина, живность, дичь; рядом с мясными кушаньями изготовлялись рыбные блюда, на которые отпускались живые аршинные стерляди, огромные щуки и другие рыбы, вместе с тем изготовлялись и грибные блюда». Все кушанья были обильно приправлены пряностями: корицей, гвоздикой, перцем, мускатным орехом, в качестве своего рода экзотики упоминается «тертый олений рог». В числе угощений мы встретим кабанью голову в рейнвейне и подававшуюся «в шкаликахъ шалейну», а также разнообразные паштеты. Из напитков употреблялись при дворцовых обедах: рейнвейн, вино белое и красное, боярская

водка, вино «поддельное», т. е. разные настойки, наливки и ликеры, которые подделывались на запасных дворцовых погребах особыми мастерами. При этом слово «поддельное» в приложении к вину не имело негативного оттенка.

На торжественных обедах скатерти на столах искусно перевязывались алыми и зелеными лентами и подшпиливались булавками. Столы украшались разными фигурами и атрибутами. Для этих случаев была устроена и сберегалась в «овощенной палате» «гора банкетная, деревянная сверху корона с крестом, и скипетр, и мечи золоченые». Эта гора ставилась на стол при банкетах. Помимо этого столы убирались искусственными цветами, составленными в пирамиды. Большой запас таких цветов хранился у кухеншрейбера – у него имелось 9625 цветов, сделанных из перьев «на итальянский вид», да цветов «малых китайских бумажных на проволоке разных манеров» 8570 штук. Покупались они у повара, состоявшего при французском после, известном маркизе де Шетарди, который жил на широкую ногу и от которого, «по всей вероятности, не только петербургская знать, но и двор позаимствовали многое из того, что относится к щегольской и изящной домашней обстановке».

Маскарад в Москве в 1722 *году (с гравюры того времени)*

Что касается дворцовых банкетов, то они были изобильны и роскошны. Приготовления к ним производились в продолжение нескольких дней, на всех дворцовых кухнях, а в «конфектной палате» изготовлялись конфекты французским мастером по этой части. Сладости были расставлены на банкетных столах в пирамидах, среди живых цветов, искусственных плодов и деревьев, а скатерти были убраны алыми и зелеными лентами.

Если к этому прибавить золотую и серебряную посуду, прислугу в богатых статс-ливреях, итальянскую музыку, освещение множеством восковых свечей, зажженных на столах и в люстрах, то этого будет достаточно, чтобы дать понятие о пышности и великолепии пиршества.

О числе лиц, присутствовавших на этих банкетах, в архивных документах сведений не встречается, но оно должно быть очень значительно, если принять во внимание то, что только для ношения столов и стульев отряжено было гоф-интендантской конторой 220 человек рабочих и что во время кушанья прислуживали при столах, кроме всех придворных официантов, двадцать придворных служителей конюшенного ведомства, двадцать учеников шпалерной фабрики и четыре гренадера, «все в придворной ливрее», да сверх того, при тех же столах, вместо гайдуков, было пять человек гренадеров лейб-гвардейских полков, которые «имелись в богатой гайдуцкой штатс-ливрее».

В 1740–1741 годах царским столом заведовала придворная контора, главным начальником которой был обер-гофмаршал граф Левенвольде, получавший непосредственные приказания от правительницы Анны Леопольдовны. Контора делала распоряжения по заготовке съестных припасов и питья; сама заготовляла многие из них и, главное, следила за всем, что касалось ежедневного стола царской фамилии и придворных лиц. По своей обширности и разнообразию хозяйство это распадалось на несколько отдельных частей, из которых каждая находилась в заведовании особого лица. Части эти были:

«Кормовые погреба», в которых хранились столовые припасы всякого рода, поступавшие сюда ежедневно из дворцовой конторы и других мест для отпуска ко двору, а также медная, оловянная и железная посуда. Погребами заведовали кухеншрейберы.

«Запасные и повседневные фряжские погреба» – в первых, вместе с запасами вин и водок разного рода и других напитков, а также свечей восковых и сальных, посуды хрустальной, стеклянной и деревянной, бумаги, холста, смолы, сургуча и проч., хранились еще материалы – сахар и разные пряности, приготовлялись различные «поддельные» водки, как, например, боярская, гданьская и прочие. Повседневные погреба, получавшие вина и другие напитки из запасных, были, собственно, назначены для удовлетворения ежедневных требований двора, почему и помещались при дворцах летнем и зимнем. Те и другие погреба находились в ведении келлермейстеров. Запасные фряжские погреба представляли один из самых значительных отделов придворного хозяйства. В инструкциях, которыми должны были руководствоваться келлермейстеры, встречается, между прочим,

статья о «подделывании» вин. «Виноградные вина, – говорится в ней, – которые надлежит подделывать, оным объявлять в придворной конторе пробы, и те вина велеть купору подделывать».

В ведении келлермейстеров находились мастера по части напитков: водочные мастера с учениками, купор и подкупоры, «корфяной» (пробочный) мастер с учеником и служители для разливания напитков, мытья посуды и исполнения разных служебных потребностей.

В «овощных и конфектных палатах» хранились запасы чая и сахара, разные «овощныя и конфектныя принадлежности», а также фарфоровая или «порцилиновая» посуда для кофе и чая.

«Кофишенские», из которых одна называлась «большою», а прочие «малыми», находились при дворцах летнем и зимнем. В них приготовлялись чай, кофе и шоколад, подававшиеся членам царского семейства и придворным лицам по нескольку раз в день.

Наконец, при дворцах находились кухни: «верхняя, средняя и нижняя». Относительно назначения каждой из них в документах есть только указание, что в верхней кухне приготовлялись кушанья для особ высочайшей фамилии и разных придворных лиц. Кухнями заведовали мунд-кохи; при них находились кохи, повара с учениками и поваренные работники. Кроме того, при кухнях были брандмейстер с учениками и «шляхтер» с учеником для приготовления колбас, провеса и копчения окороков и скатертники.

До провозглашения принца Ивана Антоновича наследником престола принцесса Анна Леопольдовна имела свой особый, отдельный от императорского двора, стол. Затем, по указу императора от 4 марта 1740 года, в «ея комнату» была отпущена серебряная и разная поваренная посуда, а также велено было ежегодно отпускать всякие столовые припасы и пития, которые выдавались придворной и дворцовой конторами по требованию ее гофмаршала, князя Черкасского. После низложения регента Бирона отдельное хозяйство Анны Леопольдовны было прекращено и вошло в общий состав придворного хозяйства.

Судя по расходным книгам, следует, между прочим, заключить, что молодая правительница любила плотно покушать. Так, в документах находятся сведения о припасах и кушаньях, предназначавшихся собственно «про обиход» ее высочества. Ежедневно ей отпускалось по два каплуна, по шести свиных копченых окороков в неделю, а из прудов деревни Лиги и стрельненской мызы – стерляди и разной величины щуки, карпы, караси и форели, а из сада разные свежие оранжерейные овощи и ягоды. Особенно любимым лакомством правительницы были

молодые гороховые стручки, которые через день присылались ей из Стрельны с нарочным по две тарелки.

Из напитков в описываемое время употреблялись при дворе следующие: водки разных названий, именно: «приказная» и коричневая, приготовленная из красного вина, неподдельная и поддельная, первая из французского вина, а вторая – из простого; гданьская заморская, боярская водка, ратафия, простое вино, французское вино и спирт; венгерское: антыльное, ленертовское и доставленное ко двору в «презент» от князя Любомирского, шампанское, сектет, рейнвейн, «базарак», «корзик», «шпанское», наливное, или венгерский лягир; португальское, белое, волошское, бургонское, красное двух сортов, мозельвейн и сладкие вина; пиво, полпиво, мед, квас и кислые щи.

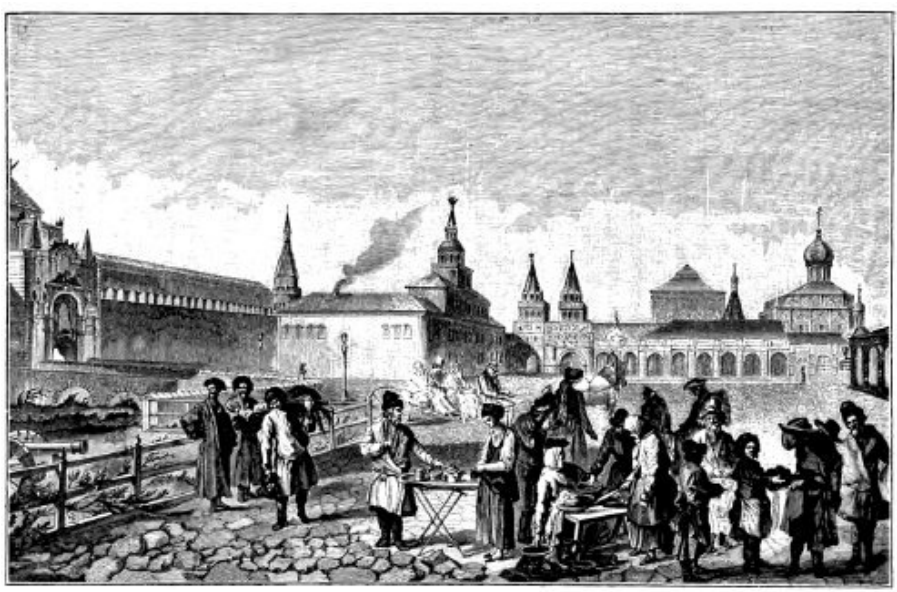
Из расходных записей по «конфектной палате» видно, что для десерта при дворе употреблялись: конфеты, разного рода сласти, плоды, ягоды в орехах. Конфеты были или домашнего приготовления, или покупные – французские или итальянские. К первым принадлежали: цукерброт и печеный сладкий и горький миндаль. Это были «ординарные» при дворе десерты, которые заготовлялись каждый месяц для ежедневного стола. Из сластей упоминаются также: яблочная пастила, мармелад из слив, имбирь в патоке, «жалей» (желе) из ягод, варенье из померанцев, груш, слив, вишен, «крыж-берсеня», барбариса, малины и смородины. Из фруктов употреблялись: апельсины, персики, фиги, яблоки, виноград (астраханский и чугуевский), арбузы, дыни, каштаны, орехи грецкие и кедровые, вишни, клубника, малина.

Заготовление столовых припасов для двора производилось, как отмечалось выше, главной дворцовой канцелярией и петербургской дворцовой и придворной конторами. Припасы заготовлялись за счет доставки их ко двору из дворцовых имений, а частью – приобретались у купцов. На расходы по придворному столу, высочайшим указом 1 августа 1733 года, повелено было из определенной на содержание двора суммы 260 000 рублей отпускать в петербургскую дворцовую контору «в прибавок к дворцовым временным доходам» по 67 215 руб. 49 коп. ежегодно.

В рассматриваемых нами документах находятся весьма подробные сведения о том, каким способом и откуда доставлялись ко двору разные съестные припасы, а также сведения об их стоимости. Так, оказывается, что пеклеванная мука, употреблявшаяся при дворе и предназначавшаяся собственно для царского семейства, доставлялась из Лифляндии, с дворцовых обер-паленских мыз. В марте 1741 года мызы эти были подарены правительницею своей подруге, баронессе Юлиане Менгден и, таким образом, отошли из дворцового

ведомства. Вследствие этого прекратился и отпуск ко двору пеклеванной муки. Тогда для дворцовой конторы возникли серьезные трудности в поисках этого товара, и муку начали заготовлять в московских дворцовых вотчинах.

Мясные припасы поставлялись ко двору подрядчиком «ежедневно, сколько востребуется». Вот указания на цены некоторых из них в 1740 году: говядина по 1 руб. 20 коп. за пуд, баранина 1 руб. 30 коп. за пуд, теленок 3 руб. штука, барашек 1 руб., поросенок 27 коп., гусь 38 коп., индейка 1 руб. 3 коп., кура 25 коп. Каплуны по 1300 штук на каждый год заготовлялись живыми дворцовой канцелярией в смоленских дворцовых волостях. Рыба заготовлялась ко двору разными способами: во-первых, с двух дворцовых рыбных промыслов, Малыковского (Симбирского уезда) и Ладожских рядков; с первого привозилась крупная рыба: белуга, осетры и их икра, но ее не всегда оказывалось в достаточном количестве. С Ладожских рядков привозилась ко двору только соленая рыба: сиги, лодоги и сиговая (красная) икра. Во-вторых, рыба покупалась у торговцев в самом Петербурге, как, например, селедки и «нейногены», навага и палтусы. В Пскове закупались снетки «самые добрые и душистые», рыбу и икру подносили ко двору в подарок с Урала, от Яицкого казачьего войска, в Ревеле закупались привозимые туда на кораблях раки и устрицы.



Уличный торг у Кремля в конце XVIII века (с гравюры А. Колпашникова)

Молочные припасы получались главным образом с казенного

скотного двора, на котором содержалось до 62 коров. Кроме того, сливки, молоко, сметана и масло русское поставлялось еще, как и яйца, по подряду (то есть приобреталось у купцов).

Овощи доставлялись из придворных огородов и садов. Для собственного же обихода правительницы Анны Леопольдовны соленые огурцы заготовлялись в монастырях Никольско-Угрешском и Перервинском до 10 кадок. Огурцы высылались также из Нижнего Новгорода. Грибы доставлялись по подряду. Лимоны покупались в Риге; разные пряности и уксус – у петербургских купцов.

Что касается напитков, то виноградные вина закупались у столичных виноторговцев. Вот тогдашние цены этих вин в Петербурге: 6 бочек оксофт с посудою белого вина 63 руб., бочка хорошего красного 80 руб., рейнвейна 3 бочки оксофты по 88 руб. за бочку. Венгерское вино доставлялось ко двору особой комиссией. В 1733 году подполковник Вишневский, родом серб, обязался впредь на 10 лет ставить прямо из Венгрии, про обиход двора, по 150 антылей ежегодно, с тем чтобы придворная контора выдала ему вперед 20 000 рублей, которые он обязывался возвратить по истечении 10 лет, чтобы вино, остающееся от поставки ко двору, отдавать в его «диспозицию», для вольной и беспошлинной продажи в России. Придворная контора приняла эти условия, но в 1740 году такой способ доставки венгерского вина был прекращен, и высочайшим указом относительно дальнейшей заготовки этого вина повелено было «изыскивать меры и лучше способы». В придворные «фряжские» погреба поступали также запасы вин, сделанные знатными придворными лицами. Так, 12 февраля 1741 года были приняты на запасный фряжский погреб Густава Бирона и Алексия Бестужева-Рюмина вина: венгерское, рейнвейн, мозельвейн, базарак, красное, белое, испанское, португальское, «липец», или старый польский мед, и вишневка. Простое вино поставлялось ко двору из Москвы. Французская водка, заморская гданьская и ратафия покупались у петербургских купцов. Кроме того, водки приготовлялись и придворными водочными мастерами. Пиво, полпиво и кислые щи заготовлялись также придворными мастерами на Сытном дворе и «въ покояхъ во дворе царевича Алексея Петровича».

Ну вот мы и добрались до конца этого длинного перечисления блюд и напитков. Рискуя утомить вас, мы нарочно «дали слово» современникам, широко процитировали документы эпохи. Не знаем, как вы, а мы испытываем странное чувство. Вот вроде бы и императорский двор, столица огромной империи. Иностранные послы, балы, банкеты, торжественные церемонии. И все-таки не покидает ощущение какой-то провинциальности. Как

будто вот сейчас выйдет императрица на крыльцо: «Филька, Ванька, а ну-ка принесите мне из погреба ветчины! А ты, девка, что стоишь? Быстро в курятник!» И мы недалеки от истины. Говоря о временах Анны Иоанновны и Елизаветы, русский историк Михаил Богословский честно писал: «Обе названные императрицы были типичными русскими помещицами. Одна не могла заснуть без того, чтобы не выслушать на сон грядущий какого-нибудь страшного рассказа про разбойников; другая приводила в отчаяние своего повара-иностранца открытым предпочтением к щам и буженине, кулебякам и гречневой каше перед всеми иностранными блюдами» {6} .

На дворе был конец «блистательного» XVIII века, время, считающееся расцветом русской империи.

Картошка: от Ганнибала до Грачева

Слава Богу, что худшего не было.

Резолюция Николая I на рапорте министра внутренних дел Перовского о прекращении волнений в Челябинском уезде, вспыхнувших в связи с введением общественной запашки земель под картофель, 1843 год

Появление картофеля в России – тема, обросшая легендами и сказками. В большинстве источников приводится рассказ о поездке Петра I в Голландию. Будучи в Роттердаме, он якобы послал графу Шереметьеву мешок картофеля и строго наказал разводить овощ в России. Якобы с этого мешка и началась история русской картошки.

В Европе картофель начали выращивать в середине XVI века. Однако вплоть до царствования Людовика XVI (1754–1793) он продолжал считаться едой нездоровой. Лишь усилиями барона Антуана-Огюстена Пармантье (известного французского агронома и экономиста) овощная культура распространилась во Франции. Ключевую роль здесь сыграло личное поручительство короля. Собственно, и в остальной Европе в начале XVIII века к этой культуре отношение было весьма неоднозначное.

Что касается появления картофеля в России, то проверить правдивость истории о посылке Петра сегодня, конечно, невозможно. Скорее всего, подарок царя стал лишь одним из многочисленных путей проникновения овоща в Россию. Но, так или иначе, принято считать, что первая грядка с картофелем появилась в России при Петре Великом. Русский император выращивал картофель в Стрельне, надеясь использовать его как лекарственное растение. Кстати, несколько лет назад в музее-усадьбе Абрама Ганнибала «Суйда» в Гатчинском районе Ленинградской области открылся единственный в нашей стране музей картофеля.

Сначала этот овощ считался в России диковинкой. Его подавали как редкое и лакомое блюдо на придворных балах и банкетах. Как это ни покажется странным, картофель было принято посыпать не солью, а сахаром. А уже в середине XVIII века во многих местностях крестьяне активно разводили его в собственных и барских хозяйствах.

Вообще говоря, история картофеля в России состояла из трех этапов. Первый включал знакомство с новым продуктом, появление его на столах столичной знати. В этот период картофель – не более чем забавное развлечение, вроде заморского ананаса или устриц. Повара экспериментируют, готовя его то так, то эдак, с сахаром, под соусами, в виде каш и т. п. Все это происходило до середины XVIII века.

На втором этапе картофель превращается в огородную культуру, начинается его массовое возделывание. Ориентировочно этот период охватывает 1760–1840 годы. Ранее на своих огородах крестьяне выращивали главным образом капусту и огурцы, которые были важнейшей частью их рациона после хлеба; огурцы солили, капусту квасили. В 1760-х годах Екатерина II решила, что «земляное яблоко» можно попробовать использовать в голодные годы, и поручила Абраму Ганнибалу заняться у себя в усадьбе разведением картошки.

И. Прянишников. Общий жертвенный котел в Престольный праздник

Уже в 1765 году в России вышел указ Сената о планомерном массовом продвижении картофеля на крестьянские огороды. В Москву из Германии были выписаны 57 бочонков картофеля, впоследствии разосланные для разведения по областям России. Местным губернаторам были даны строгие наставления по его расширенным посадкам. Тогда же появились и первые агротехнические инструкции по возделыванию картофеля. Он уже часто встречается в хозяйствах средней полосы России, но скорее как вспомогательная, второстепенная пища. Блюда с ним активно

используются кулинарами для приготовления как экзотических (европейских), так и достаточно повседневных блюд. В конце XVIII века, например, в «Хозяйственном описании Пермской губернии» о картофеле было сказано следующее: «Крестьяне употребляют оный печеной, вареной, в кашах и делают также из него с помощью муки свои пироги и шаньги (сибирские лепешки с маслом, ватрушки), а в городах сдобривают им супы, готовят жарки и делают из него муку для приготовления киселей».

Ниже приведены выдержки из кулинарных книг тех лет, из которых видно, что взгляд поваров на картофель тогда был страшно далек от современного.

КАРТОФЕЛЬ. (С. *Повар.*) Корень растѣнїя огороднаго, довольно извѣстнаго. Употребляютъ оной между прочими кореньями въ разныя кушанья, а особливо въ соусъ къ говядинѣ. Печеныя въ золѣ картофели имѣютъ вкусъ, сходный къ каштанамъ; подаютъ къ онымъ масло коровье. Особливое приготовленїе оныхъ описано въ статьѣ *Огородныя Растѣнїя.* Здѣсь упомянемъ о слѣдующихъ.

Картофельной паштетъ. Сдѣлавъ поддонокъ съ окрайками изъ слоенаго тѣста, а картофели отваривъ въ водкѣ, и изрѣзавъ ломтиками, прижарить съ добрымъ кускомъ коровьяго масла, рубленнымъ лукомъ и посыпавъ перцомъ, дать остынуть; вымочить гораздо въ водѣ или молокѣ, кожу съ нихъ слупить, расплостать по поламъ, кости выбрать, и каждую половинку скатать трубочкою. Положи въ паштетъ картофелей, на нихъ скатанныя сельди, накрой опять картофелями, полей бульїономъ и коровьимъ масломъ; наложи крышку, прорѣжь въ ней скважину, и влей слѣдующїй соусъ: жарь въ маслѣ рубленаго луку, нѣсколько анчоусовъ; обвалявъ оныхъ въ мукѣ, и приправивъ тертою лимонною коркою, накати бульїономъ, привари, подбей яичными желтками, вылей въ паштетъ и закрой вырѣзаннымъ кружкомъ крышки.

Картофельной постной горшокъ. Свари картофели въ водѣ, облупи кожу и разрѣжь каждой на четверо, положи въ горшокъ, присоли и посыпь перцомъ; влей лимоннаго соку дорольно, положи крошенаго крупно луку, и облей постнымъ масломъ, смѣшаннымъ съ толченымъ пшеничнымъ сухаремъ, или малою долею крупичатой муки; замажь на горшкѣ крышку тѣстомъ и поставь въ печь, чтобъ гораздо упрѣло.

Картофели съ ветчиною. Сваривъ, облупивъ съ нихъ кожу, изрѣжь въ ломти; нарѣжь ветчины жеребейками, и дай прѣть на огнѣ въ кострюлѣ; посыпь мукою, положи крошенаго маіорану и тьмину, луку поджаренаго въ маслѣ съ рубленными анчоусами, и накати говяжьимъ бульіономъ, съ прибавкою хорошаго кулису.

Картофельная мука.

Съ сыраго картофелю ободрать кожу, а тѣло растирать на терку въ холодную воду; дать въ этой водѣ, перемѣшавъ и перетеревъ еще руками и протеревъ сквозь сито, отстояться; воду слить, а гущу еще разболтать съ водою, и дать отстояться: это перемываніе продолжать, пока вода при перемываніи не будетъ дѣлаться мутна; тогда сливши воду, муку высушить на солнцѣ и хранить къ употребленію. Изъ этой муки дѣлаютъ слѣдующія блюда:

Картофельной кисель. Взять вышесказанной муки четверть фунта, два стакана молока миндальнаго, изъ десяти зернъ горькаго и четверти фунта сладкаго миндалю сдѣланнаго; варить съ прибавкою ванили, пока кисель сядетъ.

Картофель подобіемъ саго. Разварить означенной муки на водѣ съ прибавкою стакана бѣлаго вина и сахару, чтобъ сдѣлалась жидкая соломата; оную посыпать не много толченою корицею.

Сверхъ сего картофельная мука, употребляемая по поламъ съ крупичатою, придаетъ разнымъ пирожнымъ отмѣнной вкусъ.

Замѣчаніе Медицинское.

Картофели составляютъ пищу легкую и здоровую; но надобно остерегаться картофелей, имѣющихъ въ себѣ въ нѣкоторые годы ржавчину, подобную червоточинѣ, бывающей въ яблокахъ; таковые приключаютъ поносъ. Сырые, только что выкопанные изъ земли картофели, также не очень здоровы, а надобно онымъ довольно очахнуть на открытомъ воздухѣ.

Лишь с 30–40-х годов XIX века начинается постепенное превращение картофеля в полевую культуру, когда его разведение стало отраслью сельского хозяйства. Процесс этот был нелегким, поскольку, по случайному совпадению, за широким появлением в России картофеля в 1830-х годах последовала большая эпидемия холеры, вокруг него образовались всяческие суеверия.

Стимулом продвижения картофеля в стране для правительства Николая I стали неурожайные годы конца 30-х – начала 40-х годов, вызвавшие нехватку продовольствия и неслыханный рост цен на хлеб. Министерство государственных имуществ, обращая внимание «на все вообще способы, коими можно было бы отвратить на будущее время последствия сего бедствия», признало одним из таковых способов посадку картофеля. В августе 1840 года царь высочайше повелел усилить разведение картофеля в казенных селениях. В соответствии с его указанием правительство распорядилось произвести на землях государственных крестьян обязательную общественную запашку, а если это невозможно, «посадку картофеля делать при волостном правлении хоть на одной десятине» [107] . При этом для поощрения к посеву картофеля предусматривалось назначать крестьянам «за успехи в разведении онаго как денежные, так и другие награды и знаки отличия, для крестьян установленные».

Неожиданным ответом на намерения правительства стал мощный народный протест. Скажем, только в одном Челябинском уезде взбунтовалось 40 тысяч государственных крестьян. В советской историографии преобладает мнение о том, что «картофельная кампания потерпела крах в немалой степени из-за того, что правительство хотело решить столь важный вопрос насильственными мерами» [108] . На самом деле это был, возможно, один из немногих эпизодов, когда власти искренне хотели сделать благую вещь и не понимали, почему она вызывает такую негативную реакцию. «С первого взгляда, – писал спустя 40 лет историк А. А. Андриевский, – непонятно, почему такая мера, как разведение картофеля, очевидно клонившаяся «ко благу» крестьянства, могла породить в его среде какие-либо недоразумения» [109] .

Конечно, вряд ли виной тому только картофель. Еще с 1830-х годов Россия находилась в состоянии социально-экономического кризиса и политической нестабильности. Ответом властей на этот вызов стала осуществленная в 1837–1841 годах реформа управления государственными крестьянами, которая, впрочем, как и всегда в нашей истории, ничего хорошего тем самым крестьянам не принесла.

Крестьянская масса приняла в штыки новый порядок управления деревней. Что в целом неудивительно. Российская бюрократия и тогда уже умела обернуть любой закон в свою пользу. Как сейчас говорят, взяткоемкость нового проекта ее вполне устроила и вдохновила на неустанную работу. Впрочем, на этот раз сорвалось – сопровождавшаяся безграничными поборами и насилием со стороны вновь назначенных местных начальников реформа вызвала всеобщее негодование. А тут еще, как назло, неурожай 1839–1840 годов. В общем, с картофелем власти хотели как лучше – и народ, мол, накормим, да и страсти, глядишь, поулягутся. Но, видно, не судьба была.

Вскоре отдельные проявления недовольства превратились в так называемый «картофельный бунт». И тут уж потребовалось усмирение вооруженной силой. Крестьяне Телицинского сельского общества, Осиповской волости, Нолинского уезда [110] отказались сеять картофель, несмотря на внушения со стороны окружного начальства и убеждения священника. Исправник, донося об этом 12 мая губернатору, писал, что пример Телицинского общества может оказать дурное влияние на умы крестьян соседних волостей. И, надо сказать, не ошибся: 14 мая крестьяне Быковского общества не только не согласились на посев картофеля, но решили запахать и засеять яровым хлебом назначенный под картофель участок. Собираясь толпами на сходки, они противились введению «новых порядков» и посеву картофеля, а туда, где он был уже засеян, посылали депутатов с целью склонить соседей к общим действиям.

Волнение разрасталось. 19 июня исправник доносил, что бунтовщики, «выйдя из границ повиновения и даже приличной крестьянину благопристойности, грозили убивать всех его посланцев, отказываясь исполнять какие-либо повинности и пахать для озимого хлеба землю до тех пор, пока не будет решено дело о картофеле» [111] . Тогда из Вятки была послана в возмутившиеся волости воинская команда, чтобы «квартирной экзекуцией» («профилактикой по месту жительства» – по-современному) принудить крестьян к покорности. Ну и принудили: в одном Нолинском уезде оказалось убитых 8, умерших от ран 4 и ранено 39. В Вятском уезде крестьяне на увещевание исправника заявили, что им «не надо сельских управлений, расправ, картофеля и никакого нововведения, что они согласны лучше умереть, нежели повиноваться к исполнению». В общем, полнейший разгул экстремизма.

Впрочем, восстановление порядка в отдельно взятом Нолинском уезде возымело свое действие, уничтожив, говоря словами рапорта, поданного начальству, «дух неповиновения и

водворив дух кротости и покорности». Короче, посадить картофель заставили. «Теперь, – писал губернатор во всеподданнейшем докладе, – зло оставлено и дальнейшей надобности в употреблении силы оружия уже не предстоит». С тех пор в Вятской губернии картофель любят и повсеместно употребляют.

В Пермской же губернии движение против картофеля осложнилось другими элементами недовольства – критическим отношением к этой культуре общины раскольников, пользующейся здесь большим авторитетом. Современник этих событий – историк А. Терещенко {7} так пишет об этом явлении: [112]

Есть уѣзды въ восточ-
части Россіи, гдѣ крестьяне даже боятся са-
дить его, думая навлечь на свои поля небла-
гословеніе Божіе. Они увѣрены еще, что кар-
тофель предназначенъ для потребленія одной
нечистой силы; что картофель родится съ го-
ловою и глазами, на подобіе человѣка, а по-
тому кто ѣстъ картофель, тотъ ѣстъ души
человѣческія. — Старообрядцы утверждаютъ,
что картофель есть тотъ запрещеный плодъ,
который вкусили первые два человѣка, по это-
му кто ѣстъ его, тотъ не слушается Бога, на-
рушаетъ Его святыя заповѣди и никогда не на-
слѣдуетъ царствія небеснаго. Были примѣры,
что правительственныя мѣры не могли убѣдить
земледѣльцевъ къ разведенію картофеля, и
этому причиной раскольники и суевѣры, посе-
лившіе въ нихъ отвращеніе и страхъ. — Вре-
мя лучшій учитель, и по этому нѣтъ сомнѣнія,
что предубѣжденіе къ полезнѣйшему произве-
денію, замѣняющему хлѣбъ, истребится само
собою.

В общем, если присмотреться повнимательнее к обстоятельствам картофельных бунтов, станет понятно, что не только «зверства царского режима» всему виной. Конечно, демократической общественности в то время (а после 1917 года – и официальной историографии) было удобно выставить такую точку зрения единственно правильной. Но непредвзятый взгляд все же позволяет заметить, что причины конфликта лежали глубже – в народной психологии.

Если исследователи русских картофельных бунтов как бы стараются затушевать этот неизбежный вывод, то, вероятно, лишь потому, что гонения на бунтовщиков (действительно виновных, но чаще – непричастных, просто попавших «под руку») оказались несоразмерны пользе от нововведения новой сельхозкультуры. Ну, действительно, стали бы сеять этот картофель через 5 лет, не такими темпами, в других регионах. Что бы изменилось? А так – масса убитых, наказанных шпицрутенами, сеченных батогами, разграбленных, разоренных…

В общем, как-то не до картофеля было России… По сведениям Л. В. Милова, скажем, в период с 1851 по 1860 год, посевы картофеля на душу населения по сравнению с посевами зерновых были: в Вологодской губернии – меньше в 23 раза, во Владимирской– в 18 раз, в Рязанской – в 17 раз [113] . Поэтому даже в конце XIX века он не вошел в число важнейших культур. Скажем, в 1875 году под него отводилось лишь 1,5 % посевной площади.

Большая заслуга в деле распространения картофеля и выведения новых сортов принадлежит петербургскому огороднику Ефиму Андреевичу Грачеву. На различных выставках в России и за границей его плодотворные труды были отмечены шестьюдесятью медалями. На Международной выставке садоводства в Петербурге грачевские сорта картофеля были признаны наилучшими. Он ввез в Россию два новых сорта картофеля – «раннюю розу» и «народный», которые потом стали широко известны у нас. И как результат всей жизни, Грачев в 1880-е годы был избран в члены Парижской Академии сельского хозяйства.

Дело в том, что до середины XIX века картофель в России выращивали из семян, полученных из посевов смешанных сортов. Однако они сильно уступали по урожайности сортам, завозимым из Германии и Америки. Поэтому в стране стали создаваться свои фирмы, занимающиеся семеноводством и торговлей посадочным материалом. Среди них широкую известность приобрела компания Грачевых.

По отзывам современников, выращиваемые на ее полях

овощи достигали исполинских размеров, сохраняя при этом необычайно приятный вкус. Русский огородник демонстрировал их на выставках в Кельне, Вене, Филадельфии, Брюсселе, Париже и везде получал награды. До Грачева в России, по существу, не было промышленной селекции картофеля. Да и он первоначально занимался лишь «приручением» зарубежных сортов. На своем опытном огороде под Петербургом он испытал не менее 200 сортов картофеля. Во многом благодаря стараниям Грачева картофель, в том числе сорта «ранняя роза» и высококрахмалистый «император» («народный»), стали популярными в России.

Затем, занявшись разведением картофеля из настоящих (ботанических) семян, Грачев создал сорта урожайные, устойчивые к заболеваниям и с особым вкусом.

Еще при жизни создателя эти сорта русского картофеля получили широкое распространение и были отмечены специальными премиями Российского общества садоводов. Всего насчитывалось около 220 грачевских сортов-гибридов картофеля столового назначения, а также «для корма скоту и винокурения». Коллекция из 90 сортов, которую сыновья Грачева Владимир и Петр размножили и представили в русском отделе на Парижской всемирной выставке огородничества в 1878 году, была удостоена золотой медали.

Друковцев, Левшин – сказочники или кулинары?

Дворовые скворцы приятным свистом увеселяют слух человеческий.

В. Левшин. Книга для охотников до звериной, птичьей и рыбной ловли

Знаете, что больше всего поразило нас в ходе изучения жизни этих двух людей? Ну, некоторым из читателей их имена вообще неизвестны, другие припомнят, что это были авторы каких-то старинных кулинарных книг. Третьи, самые продвинутые, воскликнут: «Ну как же! Это же российские гастрономы, прославившиеся в конце XVIII – начале XIX века». Да еще подкрепят свои слова ссылкой на В. Похлебкина, назвавшего Левшина «известным русским кулинаром» [114] . Будете смеяться. Если говорить абсолютно корректно – неправы все. (Ну кроме тех, кто вообще ничего не знает: «от многих знаний – многие печали».) Давайте вместе разберемся. Для начала краткие биографические справки из Брокгауза и Ефрона:

Василий Алексеевич Левшин (1746–1826) – тульский помещик, секретарь Вольного экономического общества. Под конец жизни был в Белеве судьей. Автор свыше восьмидесяти сочинений и ста девяноста томов, в том числе: «Торжество любви», драма (М., 1787); «Словарь ручной натуральной истории» (М., 1788); «Всеобщее и полное домоводство» (М., 1795); «Полная хозяйственная книга» (М., 1813–15). Драматические произведения Л. вошли в его «Труды» (М., 1796).

Сергей Васильевич Друковцов (странно, но в словаре именно так, хотя во всех других источниках Друковц *е* в. – *Примеч. авторов*) (1731–1786) – член СПб. Вольного экономического общества. Напечатал: «Экономическое наставление дворянам, крестьянам и пр.» (СПб., 1772 и сл.); «Бабушкины сказки» (М., 1778); «Сава, повествующая русские сказки» (СПб., 1779 и 1781); «Поваренные записки» (М., 1779 и 1783); «Экономический календарь, или Наставление городским и деревенским жителям в разных частях экономии» (М., 1780 и 1786), «Духовная… в

наставление детям обоего пола» (СПб., 1780) и др.

А теперь постараемся объяснить, почему вообще мы объединили этих двух людей. На первый взгляд очевидно – и тот и другой выпустили в конце XVIII века интереснейшие кулинарные издания, новаторские для России. Подчеркиваем – для России, поскольку в Европе гастрономические книги к тому времени давно не являлись редкостью.

Рискуя повторить славу первой главы «Войны и мира», приведем в сноске столь же содержательный французский текст – перечень кулинарных книг, относящихся к 1650–1692 годам {8} . Ну понятно, никто вчитываться не будет, но все-таки. Тут важно посмотреть на годы издания и примерное содержание. Должны вас порадовать – это примерно половина списка книг, относящихся к данной теме. Так что в целом понятно: соревноваться с французскими первоисточниками по гастрономии уже тогда было делом бесперспективным.

Это не ерничание по поводу нашей отсталости, а реальный факт, который нужно признавать. И здесь нет ничего стыдного – в таком же положении находилась вся остальная Европа. Можно долго искать причины, по которым французская гастрономия совершила такой мощный рывок в XVII веке, но, как бы то ни было, на многие столетия она стала ориентиром для поваров всего остального цивилизованного мира.

Что касается России, то в кулинарной жизни нашей страны конец XVIII века – время подведения некоторых итогов прошедшего столетия, попытка систематизировать весь тот «винегрет», который обрушился на нашу кухню из-за границы. Ладно бы только привнесенный из-за рубежа. Тут ведь надо понимать, что пытливый русский ум всегда стремился к совершенству. «Убивать этих рационализаторов надо», – говорил один наш знакомый строитель, в очередной раз сталкиваясь с попыткой «оптимизировать» процесс укладки плитки, покраски и т. п. за счет творческого подхода к соблюдению предписанной технологии. Вы думаете, среди наших поваров таких изобретателей было мало? Да сколько угодно. В результате к концу XVIII века в стране сложилось весьма своеобразное понимание заграничной кухни и технологии приготовления заимствованных блюд.

Так что вопрос о создании сборников, энциклопедий кулинарных рецептов, если хотите – их «кодификации» вполне назрел. Неслучайно именно в это время они появляются как грибы после дождя. Вот только дошедшие до нас сведения: [115]

1772 год – С. Друковцев, «Экономические наставления дворянам, крестьянам, поварам и поварихам…»,

1779 год – С. Друковцев, «Краткие поваренные записки»,

1780 год – С. Друковцев, «Экономический календарь»,

1786 год – С. Друковцев, «Солдатская кухня»,

1787 год – Аненков, «Экономические записки», 1790 год – Н. Осипов {9} , «Старинная русская ключница и стряпуха», Н. Яценков [116] , «Новейшая и полная поваренная книга»,

1795 год – В. Левшин, «Всеобщее и полное домоводство»,

1796 год – «Словарь поваренный, приспешничий, кандиторский и дистиллаторский» (В. Левшин) – первые тома вышли в 1795 году; И. Ляликов, «Городской и сельский эконом», «Постная кухня» (СПб., изд-во Сумарокова),

1808 год – «Поваренный календарь, или Самоучитель поваренного искусства…»,

1816 год – В. Левшин, «Русская поварня, или Наставление о приготовлении всякого рода настоящих русских кушаньев и о заготовлении впрок разных припасов», «Повар королевский, или Новая поварня, приспешная и кандиторская для всех состояний; с показанием сервирования стола от 20 до 60-ти и больше блюд и наставлением для приуготовления разных снедей» (В. Левшин).

Многие помнят отрывок из седьмой главы поэмы «Евгений Онегин»:

Вот время: добрые ленивцы,
Эпикурейцы-мудрецы,
Вы, равнодушные счастливцы,
Вы, школы Левшина птенцы
[117] .

Но почему-то все приводят его в связи с описанием гастрономических рецептов Левшина. Типа эпикурейцы – любители поесть, а потом и поспать. Ну, в общем, такие «добрые ленивцы». Естественно, самого Пушкина после школы полностью мало кто читал. Между тем в «Евгении Онегине» дальше ничего про еду не пишется. Более того, как-то все не про кулинарию:

Вы, деревенские Приамы,
И вы, чувствительные дамы,
Весна в деревню вас зовет,
Пора тепла, цветов, забот.

А потом и вовсе – про могилу Ленского «в тени двух сосен устарелых» на краю села. Похоже, именно деревню и помещичьи заботы имел в виду Пушкин в этой главе. Что в целом легко связывается с соответствующими трудами В. Левшина. Ведь чего он только не писал об этом. «Словарь коммерческий, содержащий

познание о товарах всех стран, и названиях вещей главных и новейших, относящихся до коммерции, также до домостроительства; познание художеств, рукоделий, фабрик, рудных дел, красок, пряных зелий, трав, дорогих камней и проч.», «Ручная книга сельского хозяйства всех состояний», «Полное наставление, на гидростатических правилах основанное, о строении мельниц каждого рода: водяных, также ветром, горячими парами, скотскими и человеческими силами в действие приводимых», «Книга для охотников до звериной, птичьей и рыбной ловли», «Карманная книжка скотоводства», «Красильщик, или Настоятельное наставление о искусстве крашения сукон, разных шерстяных, шелковых, хлопчатобумажных и льняных тканей, пряжи и проч.». За эти-то и прочие работы, заметим в скобках, Левшин удостоился в 30-е годы XIX века звания «технического консультанта мелкопоместного дворянства» [118] .

Но вернемся к нашей кулинарной теме. Возьмем вышедший в 1795–1796 годах. «Словарь поваренный, приспешничий, кандиторский и дистиллаторский». Достаточно объемная (больше 1500 страниц и 10 томов) и, вместе с тем, запутанная книга, состоящая из разделов: Поварня русская, Берлинская, Австрийская, Богемская и Саксонская, поварня Мещанская и Новая. Каждый из них включает в себя главы «до кандитора», «до дистиллатора» и т. п., причем перемешанные до безобразия. Плюс к этому «Всеобщий словарь» блюд, включенных в книгу. В общем, произведение, несомненно, любопытное, но очень трудное для чтения и особенно поиска чего-нибудь нужного. Так что же с авторством?

Книга вроде бы написана В. Левшиным. Но не все так просто. Начнем с того, что на титульном листе фамилия автора не приведена. Серьезные академические источники и документы об авторстве Левшина не упоминают. Между тем в интернете и популярной литературе никаких сомнений нет: Левшин написал. Написать-то он написал. Только есть некоторые вопросы.

ВСЕОБЩЕЕ
И
ПОЛНОЕ ДОМОВОДСТВО,

ВЪ КОТОРОМЪ

ясно, кратко и подробно показываются способы сохранять и прiумножать всякаго рода имущества, съ показанiемъ силъ обыкновеннѣйшихъ травъ и домашней аптеки и проч. и проч.

СЪ ПРИЛОЖЕНIЕМЪ

НУЖНЫХЪ ГРАВИРОВАННЫХЪ РИСУНКОВЪ.

Издано трудами

ВАСИЛЬЯ ЛЕВШИНА,

Члена Императорскаго Санктпетербургскаго и Лейпцигскаго Вольныхъ Экономическихъ Обществъ.

СОСТОЯЩЕЕ ВЪ XII ЧАСТЯХЪ.

МОСКВА,

ВЪ Университетской Типографiи,

у Хр. Ридигера и Хр. Клаудiя.

Иждивенiемъ ихъ.

1795.

В материалах Института русской литературы (Пушкинского Дома), похоже, содержится многое объясняющая фраза: «Разнообразны были и *компилятивные* издания Левшина. Он был автором многочисленных сельскохозяйственных и экономических

руководств, наставлений по домоводству, ветеринарии, которых он выпустил в свет до восьмидесяти». Похоже, именно поэтому Левшин и не решился поставить свое имя на обложке книги. По сути, речь идет о книге рецептов и советов, собранных из разных источников – русских и иностранных книг, писем читателей, советов знакомых и т. п. Вот поэтому в списке изданий (см. выше) фамилия Левшина как автора таких книг приведена в скобках.

Кстати, обратите внимание. Ну какой писатель не захочет сделать себе рекламу, подчеркнуть лишний раз свое авторство еще одной книги? А вот В. Левшин и здесь весьма осторожен. В напечатанной в том же году рукописи он дает довольно туманную ссылку на то, что приготовление ряда блюд «со всевозможной ясностью описано в новоиздаваемом весьма полезном для каждого домоводства сочинении, под заглавием «Словарь поваренный, приспешничий, кандиторский и дистиллаторский», печатаемом в Москве в Университетской типографии, сего 1795 году… Всяк, купивший оную книгу, об употребленных на нее деньгах не пожалеет» [119] .

СЛОВАРЬ

ПОВАРЕННЫЙ,

ПРИСПѢШНИЧІЙ, КАНДИТОРСКІЙ

И

ДИСТИЛЛАТОРСКІЙ,

Часть Вторая.

Д. до Ов.

МОСКВА,

Въ Университетской Типографіи,

у Хр. Ридигера и Хр. Клаудія.

1795.

С данной книгой, кстати, связана еще одна интересная деталь. Это к вопросу о том, что никто не читает первоисточники, а только лишь, полагая себя глубоким эрудитом, цитирует В. Похлебкина. Наберите в интернете слова «русская поварня» – и

немедленно получите несколько десятков ссылок, в каждой из которых приводится одно и то же: тульский помещик Левшин… в книге «Русская поварня»… тра-та-та… «история русской поварни никогда не была предана описанию».

При этом кто-то ссылается на автора (В. Похлебкина), кто-то деликатно ставит кавычки. Но мы-то понимаем, что все это растет из «Национальных кухонь наших народов», где В. Похлебкин пишет: «Однако в 1816 г. тульский помещик В. А. Левшин, автор книги «Русская поварня», вынужден был признать, что «сведения о русских блюдах почти совсем истребились» и поэтому «нельзя уже теперь представить полного описания русской поварни, а должно удовольствоваться только тем, что еще можно собрать из оставшегося в памяти, ибо история русской поварни никогда не была предана описанию» [120] .

Между тем, если говорить точно, указанные слова впервые написаны на 20 лет раньше, а именно в части пятой того самого «Словаря поваренного…» [121] . Вот копия этой страницы. Пусть вас не настораживает заглавие «Поварня русская». Как мы уже сказали выше, книга включает в себя целый ряд «поварен», это просто название раздела:

ПОВАРИЯ

РУСКАЯ.

Извѣстіе.

Знакомство съ иностранными, по временамъ у насъ начинавшееся, дѣйствовало тѣмъ же образомъ, какъ на чистоту Рускихъ нравовъ и на вкусъ стола. Простыя, изъ отечественныхъ произведеній состоявшія приготовленія лицъ, должны были уступить чужеземнымъ, многосложнымъ, хотя съ селихими околичностями изобрѣтеннымъ, убыточнымъ, многими несвойственными намъ прилрасами набитымъ, но за то и вреднымъ здоровью приготовленіямъ, такъ что даже свѣденіе о Рускихъ блюдахъ почти совсѣмъ нетребилось. Не можно по сему представить здѣсь полнаго описанія Руской Поварни и должно будетъ удовольствоваться только тѣмъ, что можно было собрать изъ оставшагося въ памяти: ибо Исторія Руской Поварни, не такъ какъ другихъ Европейскихъ, никогда не предана была ни писанію, ни тисненію.

Что касается кулинарных трудов другого нашего героя – Сергея Васильевича Друковцева, – сведений о них гораздо меньше. Известно, что сам он происходил из дворян, был сыном титулярного советника В. М. Друковцева. Начал службу в армии (1742); позднее состоял при артиллерийском ведомстве с чином асессора артиллерии. 9 ноября 1765 получил должность прокурора в 1-м департаменте Главной провиантской канцелярии в Москве, где прослужил до 1773 года [122] . С 22 ноября 1772 года – член Вольного экономического общества. Выступал со статьями по вопросам ведения помещичьего хозяйства в приложениях к газете «Московские ведомости» (1773, № 87, 94; 1775, № 6; 1777, № 30; 1779, № 15, 20; 1783, № 10).

Его перу принадлежало и нескольких *компилятивных* популярных пособий для начинающих хозяев, неоднократно

переиздававшихся. При этом С. Друковцев и не скрывал свою роль простого составителя сборника. Так, в «Экономические наставления…» (1772; 5-е изд. 1788) он включил «Краткие экономические до деревни следующие записки» (1742) В. Н. Татищева, остальные материалы (в том числе «Краткие поваренные записки») были собраны или переведены, как указано на титуле, «в 1765 году» самим Сергеем Васильевичем. Позже «Краткие поваренные записки» вышли также отдельно (в 1779 году с посвящением Н. М. Хрущевой и вторым изданием в 1783 году).

Друковцев попытался продолжить хозяйственно-поварскую тематику, издав в 1780 году «Экономический календарь…», содержащий советы практическому хозяину о помесячных домашних работах. Предполагалось, что это будет ежегодный сборник (с добавлениями и исправлениями), но дело как-то не задалось. Второе издание (1786) точно повторяло первое, а третьего и вовсе не было. Так что каждый из писателей внес свою лепту в развитие такого жанра, как сборник кулинарных рецептов.

А ведь у того и другого были и более творческие работы. Возможно, это станет удивительным для тех, кто знаком только лишь с их кулинарным творчеством, но оба автора известны литературоведам прежде всего как писатели-сказочники. Да-да, они были авторами и составителями сборников русских народных (ну или, скажем мягче, околонародных, близких к ним по сюжету) сказок.

В. Е. Маковский. Варят варенье

С. Друковцев, выпустивший подряд два сборника – «Бабушкины сказки» (1778) и «Сава – ночная птица, повествующая русские сказки, из былей составленные» (1779), приобрел известность благодаря им. «Бабушкины сказки» представляют собой собрание коротких рассказов (сейчас бы их назвали анекдотами) из повседневной жизни. Основная тема сборника – противопоставление мудрых стариков и современной молодежи, которую автор порицает за мотовство, следование моде и т. п. Второй сборник – «Сава…» (25 новелл), – отличался большим морализаторством, развивал, в общем, те же темы и сюжеты, заимствованные из расхожей анекдотической литературы и натужно русифицированные. Не меньшую славу на «сказочном» поприще сыскал и В. Левшин. Самая известная его работа – «Русские сказки», переиздававшиеся в 1807, 1820 и 1829 годах. Они были едва ли не основным источником сказочных сюжетов для многих писателей, включая раннего Пушкина, который в «Руслане и Людмиле» основывался на стилизациях Левшина, на сценах в духе волшебно-рыцарских западноевропейских романов. От народных сказок в них оставались зачастую лишь имена героев. Сам В. Левшин в предисловии к «Русским сказкам» признавался, что «для способности к чтению принужден был оные по большей части преложить в нынешнее наречие».

Каким было это «нынешнее наречие», можно судить по сцене объяснения богатыря Алеши Поповича со своей возлюбленной:

…

«– «Ах! как ты жестока!»– вскричал невидимый Богатырь. Красавица смутилась и робким голосом вопрошала: «Кто ты? дерзкий! телесное ли существо?» – «Я существо тебя обожающее, не могущее дыхать, чтоб дыхание мое неподкрепляемо было твоею любовью». – «Для чего же ты не являешься предо мною в своем виде?» – «Вид мой! ах, сударыня!.. Вам он ненавистен… обещаете ли вы простить Богатырю, вас оскорбившему?.. Однако, сударыня», – сказал Богатырь, обернувши камень перстня и бросаясь перед нею на

колени, – можете ли вы быть так жестоки, чтоб не простить сей покорности? Позвольте мне за него поцеловать сию прелестную руку» [123] .

Вообще в историю литературы В. Левшин вошел как один из создателей жанра романно-сказочного эпоса (что-то вроде эпического фэнтези). Главный его литературный труд «Русские сказки» – это ведь, по сути, не собрание сказок, а литературная интерпретация эпоса, серия самостоятельных повестей (позже их жанр литературоведы определили как «русская богатырская повесть»). Историки литературы полагают, что именно Левшин ввел в пространство русской прозы таких былинных персонажей, как Тугарин Змеевич, Добрыня и Алеша Попович.

А еще, – не поверите, – Левшин написал, говоря сегодняшним языком, научно-фантастическую повесть. В 1784 году журнал «Собеседник любителей российского слова» публикует в четырех выпусках его космическую утопию «Новейшее путешествие, сочиненное в городе Белеве». Впрочем, современниками она была встречена без энтузиазма, и долгие годы этот первенец космической фантастики пребывал в безвестности. Лишь спустя два века сокращенный вариант повести был опубликован в сборнике «Взгляд сквозь столетия» (1977).

«С каждой стороны ящика расположил он по два крыла, привязав к ним проволоку и приведши оную к рукояти, чтоб можно было управлять четырью противу расположенными с двух сторон крылами одною рукою; равномерно и прочих сторон крылья укрепил к особливой рукояти» [124] . Вот на таком «планетолете» и отправился левшинский герой Нарсим в путешествие на Луну. Лунные приключения героя освещаются вполне в традициях литературной утопии того времени: установив доброжелательный контакт с селенитами, «первый русский космонавт» путешествует по утопическому государству инопланетян, знакомится с тамошними нравами, достижениями в культуре и науке, ведет философские и научные споры. Но, впрочем, это скорее экзотика, издержки творчества плодовитого писателя. Мы не хотим критиковать ни того, ни другого. Но подумайте сами, мог ли автор свыше восьмидесяти сочинений и ста девяноста томов из самых разных областей знания и культуры быть квалифицированным специалистом в одной из них – кулинарии. Ну просто прикиньте, даже если писать одну книгу в 2 месяца (это практически нереально, даже если просто честно переводить с другого языка), вся его работа потребует более 30

лет. Вот почему мы с огромным уважением относимся к С. Друковцеву и В. Левшину как к собирателям рецептов русской и иностранной кухни, талантливым составителям гастрономических сборников, к содержанию которых не можем предъявить особых претензий. Они, ну как бы это сказать?.. в общем, как в эпиграфе – «приятным свистом увеселяют слух человеческий».

Екатерина Авдеева: последний романтик кулинарии

Пройдет еще несколько десятков лет, и не останется следа старины, но почему не сохранить нам памяти своих родных преданий, событий и быта русского… Мы ищем у иностранцев описание России, а не пользуемся своими родными источниками. Руководимая истинной любовью к Отечеству, я приношу только ему свой бедный лепет.

Екатерина Авдеева

Приведем вам две цитаты из кулинарных книг. Можете не вчитываться в детали – не о них сейчас речь. Просто почувствуйте ритм, музыку текста, слог автора. Первый из отрывков принадлежит Екатерине Авдеевой, второй – Елене Молоховец:

…

«Заведя речь о поваренной соли, не лишне сказать, что в петербургских фруктовых магазинах продается столовая соль самого высшего качества, под видом привозной из Англии. Большинство не подозревает, покупая эту необычайно белую и нежную столовую соль, что она изготавливается несколькими русскими промышленниками… Остается сожалеть, что, достигнув до такого высокого совершенства в приготовлении этого продукта, гг. промышленники не заменят, наконец, заимствованный ими иностранный ярлык русским и не прекратят эту забавную мистификацию публики, к

сожалению еще падкой ко всему иностранному» [125] .

...

«Покупать, естественно, нужно свежую домашнюю птицу. У свежей птицы глаза полные и блестящие, кожа сухая, не скользкая и везде одинакового цвета. К примеру, главным признаком недоброкачественности цыплят являются пятна зеленоватого цвета на спине. Следует предпочитать молодую птицу старой и самку самцу» ***[126]*** *.*

Чувствуете, насколько богаче, выразительнее первый текст? У Молоховец – всё четко и ясно, разложено по полочкам, разнесено по главам. Само повествование напоминает некую инструкцию, чем, по сути, и является.

У Авдеевой – другое. Рассказ, посвященный, в общем-то, обыденным делам, рецептам, советам, превращается в самостоятельное художественное произведение. Почитайте ее, и вы получите настоящее наслаждение от самого повествования – упругого, плотно сбитого и вместе с тем яркого даже в мелочах.

Или вот такой фрагмент:

...

«Многие хозяйки определяют 4 часа на полную варку бульона, но и с этим нельзя согласиться, потому что изготовление его зависит от толщины и качества куска. Главное правило этого важного процесса, составляющего основу кулинарного искусства, заключается в том, чтобы бульон кипел белым ключом, не перемежаясь, до тех пор, пока не набежит на нем пена, которую должно снимать очень часто и

тщательно».

Екатерина Авдеева

Замечательный ритм похожего на белые стихи текста возник не на пустом месте. Мы уже сталкивались с тем, что многие российские кулинары (а точнее, люди, пишущие о кулинарии) имели многочисленные таланты, не всегда связанные с той областью, в которой они благодаря случаю прославились. Так вот Авдеева среди них – настоящий тонкий и чувствующий текст литератор. «Сочинение г-жи Авдеевой написано весьма приятным, лакомым слогом и снабжено предисловием, в котором даже есть в некотором роде философия, – конечно, кухонная, но это самая

здоровая и безвредная философия» [127] , – писал в 1846 году критик журнала «Отечественные записки».

Екатерина Алексеевна – старшая сестра известных русских писателей и журналистов Николая и Ксенофонта Полевых. Родилась она в ноябре 1789 года в Курске в небогатой купеческой семье. В раннем детстве вместе с родителями переехала в Иркутск. По воспоминаниям родственников, больше других детей находилась под влиянием матери. Впрочем, это понятно – старшая девочка в семье, надежда и опора матери, ее помощница во всех домашних делах. Она переняла от нее умение вести хозяйство, воспитывать детей, принимать гостей. Знала обычаи, нравы, религиозные обряды [128] .

Детство в купеческом доме с ясным пониманием роли женщины, ее обязанностей по поддержанию благополучия в семье заложили основу отношения к жизни. В 15 лет она вышла замуж за Петра Авдеева. Впрочем, счастье было недолгим. Прошло 11 лет, и муж умер, оставив Екатерину Алексеевну в 26 лет вдовой с пятью детьми. Она больше не выходила замуж, но, несмотря на все трудности, всегда оставалась «якорем» для своих братьев.

Их судьбы, кстати, заслуживают отдельного слова, необходимого для понимания того, как складывалась жизнь Екатерины. Брат Николай родился в 1796 году, когда сестре было 7 лет. Как и другие дети в семье, он не получил систематического образования. Однако, рано научившись грамоте, с жадностью набросился на книги, которые нашел в довольно большом количестве у отца. По собственным его словам, он «прочитал тысячу томов всякой всячины» и помнил все прочитанное.

В 1820 году уехал в Москву, где всецело занялся литературой. Через несколько лет по протекции князя Вяземского начал издавать знаменитый «Московский телеграф». Активно включившись в окололитературные интриги тех лет, Николай действовал весьма рискованно, не признавая авторитетов, а, наоборот, поддерживая тех, кто был ему симпатичен и близок по духу. Так, с самого начала Полевой встал на сторону Пушкина и провозгласил его «великим поэтом» и «гениальным человеком». В обширной статье, посвященной Державину, он впервые дал прекрасную характеристику поэту.

Но не все было так гладко. «Нет возможности, – писал Белинский, – пересчитать все авторитеты, уничтоженные им». Одной из жертв его критики стал Карамзин. Восторженно говоря о значении его работ, Полевой вместе с тем подчеркивал, что вместо истории Карамзин дает галерею портретов без всякой исторической перспективы. «У патриотически настроенного историка, – отмечал он, – даже варвары являются

облагороженными, мудрыми, художественно развитыми только потому, что Рюрик, Святослав – *русские* князья». Время показало, что точка зрения Полевого была весьма обоснованна. Собственно, к началу XX столетия для многих профессиональных ученых авторитет Карамзина как историка постоянно снижался. «Некоторые специалисты полагали, что «История Карамзина уже устарела, когда вышла в свет», что «История Государства Российского» «в наше время представляет лишь историографический интерес» [129] .

Но в 30-х годах XIX века общественное мнение такую точку зрения не поддержало. Безрассудные высказывания в отношении Карамзина, пользовавшегося высочайшим расположением, не могли пройти безнаказанным. И тут уж Полевому припомнили все его выступления. Каждый задетый им литератор считал своим долгом пнуть зарвавшегося критика. Даже Пушкин открыто возмутился пассажами в отношении Карамзина: «Уважение к именам, освященным славою… есть первый признак ума просвещенного. Позорить их дозволяется токмо ветреному невежеству» [130] . Вяземский прекратил сотрудничество с «Московским телеграфом» и прервал личные отношения с издателем, назвав его «низвергателем законных литературных властей».

Здесь нужно сделать некоторое отступление. Дело в том, что семья Полевых никогда не была чужда изучению истории. Увлечение, поощрявшееся отцом, нашло благодатную почву в детях – Екатерине, Николае и Ксенофонте. И тон здесь задавала старшая дочь. Уже позже, будучи взрослыми, они слушали рассказы сестры, живые и одушевленные, просили ее записывать их. Но Екатерина всегда с усмешкой отказывала, не веря, что ее писательский труд будет воспринят всерьез. Только одиночество жизни на склоне лет заставило ее взяться за перо. Интерес к родному краю, русским легендам и сказаниям она и ее братья усвоили с детства и пронесли через всю жизнь. Может быть, поэтому в случае с критикой Карамзина у Николая Полевого, что называется, «нашла коса на камень». «История царей», как справедливо называли карамзинскую «Историю государства Российского», получила высочайшее одобрение государя. Но ретивый журналист не понял намеков, за что и получил сполна.

Картина Г. Мясоедова «Мицкевич читает свои произведения в салоне Зинаиды Волконской» посвящена встрече двух великих поэтов – Мицкевича и Пушкина (за столом напротив выступающего Мицкевича)

В общем, обычные для России поиски внутреннего врага в очередной раз увенчались успехом. Министр народного просвещения Уваров прямо говорил, что «если Полевой напишет даже «Отче наш», то и это будет возмутительно». Глава Третьего отделения Собственной его императорского величества канцелярии А. Бенкендорф регулярно получает рапорты о Полевом, в которых последний предстает явным «карбонарием». Ну а вскоре возник и повод для расправы. Рецензия Полевого на драму Кукольника «Рука Всевышнего Отечество спасла» была признана неблагонамеренной только потому, что называла неудачным литературным произведением драму, удостоившуюся высочайшего одобрения.

Николай Полевой

Рядом с Николаем уже тогда находился его брат Ксенофонт. Он начал помогать старшему брату, еще когда тот приступил к руководству «Московским телеграфом». Почти вся черновая работа по изданию журнала и деловая переписка лежали на нем. И после наступления трудных времен, закрытия «Телеграфа», когда от Николая отвернулась вся официальная общественность, Ксенофонт по возможности помогал ему.

А помощь была нужна. Покинутый всеми, не встречая ни у

кого поддержки, нередко нуждаясь буквально в куске хлеба, Николай до самой последней минуты не переставал работать. В течение восьми лет он написал около 40 драм, которые имели успех на сцене, но встретили полное осуждение со стороны критики. Полностью соответствуя своему прозвищу в советских учебниках, наиболее неистово вел себя Виссарион Белинский. В «Литературной газете», «Литературных прибавлениях к «Русскому инвалиду» и «Отечественных записках» он называл Полевого «неутомимым петербургским новым драматургом», «начинающим драматическим автором» и беспрестанно нападал на все постановки его произведений [131] . «Драмы Полевого, имевшие успех, – вторил ему критик С. П. Шевырев, – доказывают, что у нас всякое произведение, вовсе чуждое художественного достоинства, но основанное на патриотическом народном чувстве, будет всегда иметь успех в нашей публике» [132] .

Постоянные укусы критиков привели к тому, что Полевой решился однажды ответить Булгарину в «Сыне Отечества»: «Если бы кто не знал о благосклонном принятии их (пьес) снисходительною публикою обеих столиц и судил только по некоторым журнальным отзывам, то мог бы изумиться только тому: где я беру довольно бесстыдства отдавать на сцену сущие нелепости и почему они довольно часто являются в репертуаре русской сцены с начала 1837 года, после первого опыта моего на сем, до того времени совершенно чуждом для меня отделении литературы» [133] .

Лишь после смерти Николая Полевого в 1846 году его наиболее беспощадный критик, Белинский, в теплой статье реабилитировал Полевого, назвав «одним из замечательнейших деятелей русской литературы» [134] . Понять внутреннюю логику автора, с разницей в несколько лет мешавшего с грязью, а затем восхвалявшего Полевого, мудрено. Видимо, в этом и проявлялся его «революционный демократизм» (т. е. способность «революционно» менять точку зрения в зависимости от настроения «демократической» общественности).

Ксенофонт Полевой после закрытия «Московского телеграфа» в 1834 году редактировал «Живописное обозрение», занимаясь книжной торговлей и издательством. Впоследствии он переехал в Петербург и участвовал в работе «Отечественных записок» и «Северной пчелы». С 1856 по 1864 год издавал «Живописную русскую библиотеку».

А что же Екатерина? Она тяжело переживала смерть мужа, затем в 1822 году – отца, опалу брата. Может быть, стремясь отвлечься, забыть невзгоды, она начинает понемногу писать. Сначала для себя. Потом, осознав, что получается и вызывает одобрительные

отзывы, – начинает публиковать свои записки. Первый труд Авдеевой «Записки и замечания о Сибири. С приложением старинных русских песен» (М., 1837) был тепло встречен читателями. Критики отмечали наблюдательность автора, ее глубокое знание патриархального народного и купеческого быта, ясность и выразительность языка. После публикации этого произведения Авдееву стали называть первой сибирской писательницей. Этнографический характер носят и ее «Записки о старом и новом русском быте» (СПб., 1842) с предисловием Н. Полевого, высоко ценившего личность сестры и признававшего за ней несомненные литературные способности. «Записки…» состоят из очерков, частично опубликованных в журналах: «Дерпт и окрестности», «Воспоминания о Курске», «Одесса», «Иркутск», «Заметки о родной старине». В обеих книгах русские обычаи (обряды свадеб, похорон, крестин, поминок), нравы, суеверия и предрассудки, картины быта описаны Авдеевой живо и подробно, с пристальным вниманием к национальным истокам. Логичным следствием интереса Авдеевой к быту и этнографии стало изучение кухни и национальной кулинарии.

П. Поляков. Продавщица оладьев

Ну как от такого вот описания купеческого обеда не перейти к рецептам и кулинарным советам: «Окорок ветчины целый; кость у него обвита мелко выстриженною бумагою и завязана ленточкою; окорок свежей свинины или буженины, убранный таким же образом; поросенок, обсыпанный яйцами; курицы, тоже

обсыпанные яйцами; утки, убранные таким же образом. Дичина, тетерки, глухие тетерева, обложенные лимонами. К холодным блюдам подавали лимонный сок, уксус и горчицу. К супу и щам подавали пирожки, более жаренные в масле, их называли спускными. Соусы подавали сначала кислые, потом сладкие: с говядиной, в виде небольших круглых котлет, с луком – красный; с почками тоже красный, кислый, с курицей – белый соус.

Пшенник, в соуснике запеченный, с яйцами и сахаром. Жаркое всех родов подавали каждое разно. К жаркому огурцы соленые, огурчики в тыкве, грузди и рыжики соленые, капуста свежая шинкованная, летом зеленый салат, арбузы и дыни соленые. Пирожные: пирог сладкий, слоеный; торты разными манерами, слоеные, их называли тарки; вафли, кольца, кудри, стружки, трубочки, розочки, наливашники двух сортов; бисквиты, большой бисквит, испеченный в кастрюле; миндальное разное, в формах печенное, крестиками, с вареньем; желе и бламанже» [135] .

С начала 1840-х годов написанные Авдеевой поваренные книги выходят с завидной регулярностью:

«Ручная книга русской опытной хозяйки» (СПб., 1842);

«Руководство для хозяек, ключниц, экономок и кухарок» (СПб., 1846), «Карманная поваренная книга» (СПб., 1846);

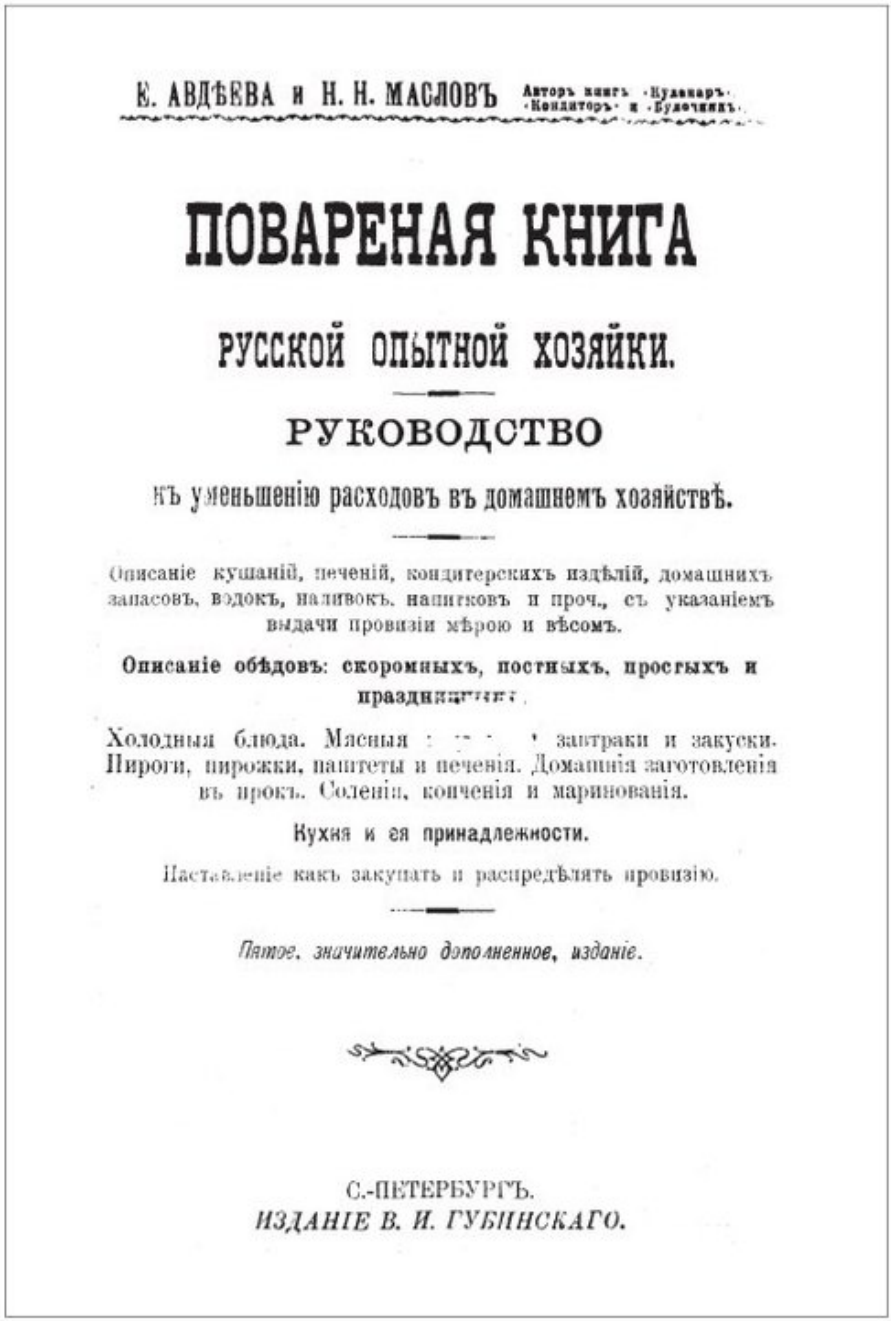
«Полная хозяйственная книга» (СПб., 1851);

«Ручная книга русского практического хозяина и русской практической хозяйки» (СПб., 1858).

Наиболее монументальным трудом являлась именно «Ручная книга русской опытной хозяйки», в которой были собраны не только рецепты русской и сибирской кухни, но и разнообразные советы: как организовать хозяйство, обустроить кухню и наполнить ее сотней необходимых хозяйке предметов. Эта книга только при жизни писательницы была переиздана восемь раз.

Что нового было в ее труде по сравнению с другими издававшимися в этот период книгами? Какова она, русская кухня по Авдеевой?

«Книга моя – образец не для хозяйства вельмож и богачей, но для домашнего быта моих добрых соотечественников», – писала Екатерина Алексеевна в предисловии к своему труду. Наверное, это и стало главным отличием книги от предшествующих творений Левшина, Друковцева, Степанова и других. Но все же остановимся поподробнее на страницах книги.



Е. АВДѢЕВА и Н. Н. МАСЛОВЪ Авторъ книгъ «Кулинаръ» «Кондиторъ» и «Булочникъ»

ПОВАРЕНАЯ КНИГА

РУССКОЙ ОПЫТНОЙ ХОЗЯЙКИ.

РУКОВОДСТВО

КЪ уменьшенію расходовъ въ домашнемъ хозяйствѣ.

Описаніе кушаній, печеній, кондитерскихъ издѣлій, домашнихъ запасовъ, водокъ, наливокъ, напитковъ и проч., съ указаніемъ выдачи провизіи мѣрою и вѣсомъ.

Описаніе обѣдовъ: скоромныхъ, постныхъ, простыхъ и праздничныхъ.

Холодныя блюда. Мясныя [illegible] завтраки и закуски. Пироги, пирожки, паштеты и печенія. Домашнія заготовленія въ прокъ. Соленія, копченія и маринованія.

Кухня и ея принадлежности.

Наставленіе какъ закупать и распредѣлять провизію.

Пятое, значительно дополненное, изданіе.

С.-ПЕТЕРБУРГЪ.
ИЗДАНІЕ В. И. ГУБИНСКАГО.

Книги Е. Авдеевой издавались вплоть до 1917 *г. Одно из переработанных и дополненных изданий начала XX века*

Начнем с весьма объемного, по сравнению, скажем, с Молоховец, раздела, посвященного закупке продуктов, определению их свежести, советам по выбору тех или иных сортов. Обращает на себя внимание то, что Авдеева не пытается

давать безапелляционные рекомендации, характерные для Молоховец. Напротив, в ее тексте много рассуждений, описаний действительного положения вещей с теми или иными продуктами, из которых уже сами читатели могут сделать собственные выводы. Бросается в глаза уважительный по отношению к читателю тон, ставящий его в равное положение с автором.

Да и вообще, советы Авдеевой выглядят более достойно, что ли…

Ну вот посмотрите. Скажем, в разделе о сливочном масле Молоховец дает 5 (пять!) рецептов «освежения испортившегося сливочного масла», рекомендации, как сохранить или заменить его искусственным, из бараньего жира. Авдеева же поступает и проще и сложнее одновременно. Она пишет о том, на что нужно обращать внимание при выборе продукта:

…

«Масло часто бывает подкрашено морковным соком для придания ему привлекательного вида «майскаго» масла, в особенности в том случае, когда, как это с лавочным маслом сплошь и рядом бывает, к нему примешано сало, отчего оно делается слишком бледным. Разминая масло деревянной ложкою в воде, можно легко обнаружить, было ли масло окрашено или нет: если масло было окрашено, тогда и вода окрасится. Сало составляет самую обыкновенную и общеупотребительную примесь в коровьем масле: так называемое «французское» масло в хороших ресторанах почти все состоит из сала, перемешанного более тщательно и искусно… Смышленых хозяек продавцы не надувают, оставляя арсенал своих торговых фортелей и фокусов для покупательниц, менее сведущих и

проницательных».

Вторая отличительная черта работы Екатерины Алексеевны – сдержанное использование иностранных блюд. Не то чтобы их совсем не было. Но, по крайней мере, количество таких названий, как «голуби по-дофински», «шоли по-бургиньонски», «раки в бешамеле по-гасконски» (это из Левшина), сведено к минимуму. Да, есть «ростбиф по-английски», «говядина по-голландски». Но это, так сказать, необходимый перечень заимствованных блюд, без которых и кулинарная книга – не книга. Основная же масса рецептов – русские (и, что важно, русскоязычные). Иногда доходит и до курьезов – «каравай по-английски» выглядит несколько комично, что, правда, никак не сказывается на его вкусовых качествах. Из этой же категории «Репа в малаге»:

...

«Очистить от верхней кожи нужное количество молодой репы, разрезать на 8 частей, обточить правильно, обланшировать и, когда закипит, отлить на друшлак и скатить холодною водою. Потом сложить на сотейник, положить 2 ложки масла, фюмэ или соку и ложку сахару, налить бульоном пополам с малагою и варить на большом огне под крышкою так, чтобы репа упрела, а сок выварился до соусной густоты. Когда будет готово, уложить репу правильно на блюдо и залить собственным соком».

В целом же книга отличается разнообразием рецептов, пригодных как для повседневного приготовления, так и для праздничного стола. Всего их несколько сотен – кушанья из рыбы, мяса и дичи (тетерева, фазана, утки, куропатки, рябчиков, перепелов и др.) и других продуктов. В том числе представлены такие блюда: заливные карпы, панированный окорок, свежая осетрина, соленая осетрина или белужина, ерши под соусом, перепелки с рисом. Причем многие блюда чрезвычайно просты в приготовлении и рассчитаны совсем не на «опытную хозяйку»… Они сочетаются с европейскими кулинарными изысками, прежде всего соусами. В книге приведено огромное разнообразие

рецептов соусов, от вполне понятных до весьма экзотических, например ремуладов, или соусов из сельди, налима или устриц, соуса из кислой капусты, из трюфелей, сморчков и шампиньонов.

«Названия блюд, исчисленных в книге, не испугают своею затейливостью, – отмечает в своей рецензии в 1846 году журнал «Отечественные записки». – Еретических западных терминов встречается весьма мало. Многие кушанья отличаются спартанскою простотою: суп из брюквы, суп гороховый, клецки хлебныя, пудинг из картофеля, пирог из теста со пшеном и пр.» [136] .

Другая экзотика – компот из телячьих мозгов. Представлены рецепты паштетов, кулебяк, пирогов, куличей, мороженого и пр. Однако особую роль отводила Авдеева следованию традициям русской национальной кухни, «извлеченной опытом столетий» и оправданной «местностью, климатом, образом жизни» (предисловие к «Ручной книге…», 4-е изд., СПб., 1844). Недостатки женского образования в России, носящего, по ее мнению, кастовый характер, она пытается восполнить своеобразной демократической наукой домоводства, основанной на идеале патриархальной семьи. Авдеева создает своего рода энциклопедию практических советов и рекомендаций на все случаи жизни. Как отмечали уже процитированные нами «Отечественные записки», книга Екатерины Александровны – это «сущий клад для людей, не посвященных в таинства кухни, для тех молодых хозяек, которые воспитывались по программам пансионов и по части домостроительства сведущи только до вязания кошельков».

Из новых моментов следует отметить гораздо более широкое, чем раньше, использование кухни национальных областей России – Малороссии, Грузии, Армении, Прибалтики. Мы можем познакомиться с такими блюдами, как суп «бомбаш грузинский», «бураки по-хохлацки», «хашо армянский», «мхали по-грузински», «судак по-польски», «капуста по-литовски», «белорусские колдуны», «молдавские плацинды».

Продолжая традиции «Словаря поваренного» и «Календаря поваренного», Авдеева приводит готовую роспись блюд на весь год, в которой на каждый день того или иного месяца приведено меню (действительно 366 обедов из 4 блюд каждый). Учитывая, что отношения с церковью в русском обществе стало более либеральным, вопрос о постных блюдах решен ею весьма оригинально. «Сверх того считаем не лишним оговориться, что из 366 обедов нет ни одного так называемого *постнаго.* Дело в том, что крайне нецелесообразно поступать так, как делают другие составители меню на круглый год, заняв весь Великий пост

реестром постных блюд, причем этим составителям реестров каких-нибудь 50 постных обедов приходится страшно повторяться; известное дело, что репертуар постнаго стола, даже самаго роскошнаго, ограничен донельзя, т. е., как говорится: раз, два, да и обчелся».

Вам не кажется, что эти слова полемизируют с известной похлебкинской фразой о том, как «повезло русской кухне» с постными блюдами? Помните: «…тот факт, что большинство дней в году… считались постными, а посты соблюдались весьма строго, способствовал естественному расширению постного стола. Отсюда обилие в русской кухне грибных и рыбных блюд, всевозможное использование различного растительного сырья» [137] . Вот ведь, казалось бы, и исконно русская кухня, и петербургская, и иностранная – всё используется, а постных блюд «раз, два, да и обчелся».

Кстати, почему-то именно в отношении к Екатерине Авдеевой В. Похлебкин допускает ряд спорных высказываний. Ну, во-первых, везде несколько режет глаз слово «купчиха». Какая она купчиха, вы видели сами. Покинув родительский дом в 15 лет, она ничего общего с этим сословием не имела. Муж ее, как указано у Брокгауза и Ефрона, был «посадским», что означает 6-й разряд городских обывателей, позднее названных мещанами, или служащими. Так что по любым меркам Авдееву следовало бы именовать мещанкой, если вообще сословная характеристика приемлема для писателя. А уж слова «купец и литератор Николай Полевой» [138] вообще выглядят странно. Следуя логике Похлебкина, можно договориться и до «помещика Толстого» или «купца Некрасова».

А как вам такие пассажи: «Авдеева была первым человеком на рубеже XVIII–XIX веков в России… которая несколько раз исколесила страну от Байкала до Балтики…» [139] . Понятен пафос Похлебкина, говорящего о первой женщине – авторе кулинарной книги в России, но, как говорится, есть же и здравый смысл. Империя, обладающая мощной армией, чиновничьим аппаратом, в которой бы никто не путешествовал из Санкт-Петербурга в Сибирь и на Дальний Восток. Странно…

Не меньшее удивление вызывают слова Похлебкина о «богатых иркутских купцах Полевых», «большом наследстве отца», переданном детям. Хотя по имеющимся сведениям отец – Алексей Полевой, был не бог весть каких коммерческих талантов, так и не пробился в первую гильдию и всю жизнь тяжелым трудом зарабатывал средства на содержание семьи. Не от большого ли наследства его сын Николай Полевой последние годы жизни провел, «буквально нуждаясь в куске хлеба». И от чего бы это

«богатая купчиха» Е. Авдеева не могла материально помочь своему брату, когда тот в прямом смысле слова голодал? Все-таки история – достаточно точная наука и не терпит вмешательства эмоций.

Но вернемся к Авдеевой. Немногим известно, что среди ее трудов есть книги, далекие от домашнего хозяйства и кулинарии. Как мы уже говорили, перу Екатерины Алексеевны принадлежат замечательные по глубине этнографические работы о Сибири и ее жителях. Но этим ее интерес к литературе не ограничивался. Мы сами удивляемся, но, похоже, в традициях русских кулинаров – писать сказки.

«Колобок», «Волк и коза», «Кот, лиса и петух» – золотой фонд нашей детской литературы. Полагаем, никто из вас и не задумывался о том, откуда они взялись. Ну понятно, фольклор, народное творчество. Но все-таки кто впервые записал их? Оказывается, Авдеева. Именно ей принадлежит заслуга отбора и литературной записи этих сказок. Они впервые вошли в ее книгу «Русские сказки для детей, рассказанные нянюшкою Авдотьею Степановною Черепьевою» (СПб., 1844) и до сегодняшнего дня составляют обязательную «детсадовскую» программу. Именно «Авдеева известна как пионер в области издания сказок для детей» [140] .

Умерла Екатерина Алексеевна Авдеева-Полевая в 1865 году в г. Дерпте, ныне город Тарту (Эстония).

Котлетная история

Со временем (по расчисленью
Философических таблиц,
Лет чрез пятьсот) дороги, верно,
У нас изменятся безмерно…
…И заведет крещеный мир
На каждой станции трактир.

А. С. Пушкин,

«Евгений
Онегин»

Споры о происхождении пожарских котлет впечатляют. Похоже, последние лет пятнадцать весь русскоязычный интернет и околокулинарные издания наполнены разнообразными рассказами об истории этого блюда. Меньше всего нам хотелось бы пересказывать их (желающие сами все легко обнаружат). Впрочем, если отвлечься от совсем уж смешных версий, останется немного. Первая связана с происхождением блюда от имени князей Пожарских (ну помните, вместе с Мининым, – спаситель отечества в смутное время). При этом датировка может быть самая разная – фамилия-то древняя: когда и что эти князья ели – кто теперь знает.

Вторая версия – более приземленная и связана с трактирщиком Евдокимом Пожарским (очевидно, просто однофамильцем князя), проживавшим в начале XIX века в городе Торжке. Его дочь Дарья якобы однажды угостила ими проезжавшего из Санкт-Петербурга в Москву императора Николая I. Гостиница Пожарских и сегодня один из наиболее значимых памятников Торжка, известный далеко за пределами Тверской области. Существующее здание было построено Дарьей Пожарской на рубеже 30-х – 40-х годов XIX века на месте старого трактира XVIII века.

Третье мнение вообще заключается в том, что блюдо это привезено в Россию и придумано французами (чуть ли не самим Мари-Антуаном Каремом). Кстати, несмотря на всю странность этой версии (почему – расскажем ниже), у нее есть авторы и сторонники. Например, как утверждает В. Вышемирский в журнале «Общественное питание», «автор пожарских котлет – М.-А. Карем, личный повар Талейрана и Александра I. Названы в честь Дмитрия Пожарского» [141] .

Как всегда, попробуем разобраться.

Сначала чисто рецептурный анализ, позволяющий сузить хронологические рамки. Ясно, что рубленая котлета со сливочным маслом внутри не могла появиться в России раньше середины XVIII века. Просто из тех соображений, что сливочное «чухонское» масло пришло к нам лишь после петровских завоеваний в Прибалтике. Кроме того, сам рецепт блюда совершенно не характерен для старинной русской кухни и мог появиться только после массового прихода в Россию иностранной гастрономической культуры. То есть опять же не раньше середины, а то и конца XVIII века. Например, даже у Левшина в его «Словаре поваренном, кандиторском, приспешничем и дистиллаторском» (а это уже 1795–1797 годы) термин «котлета» понимается совершенно однозначно – кусок мяса на косточке:

КОТЕЛЕТЫ. (С. *Повар.*) Котелеты изъ баранины или шеляшины употребляются поварами въ многочисленныя пріуготовленія. Мы опишемъ здѣсь самыя обыкновеннѣйшія. Довольно извѣстно впрочемъ, какъ дѣлаютъ котелеты: отрѣзавъ два или три ребра, двѣ кости вынимаютъ, а съ оставшей сдвинувъ мясо, и окоротивъ кость, мясо дѣлаютъ битымъ; отваривaютъ въ бульйонѣ, или обжариваютъ въ маслѣ; по томъ помазавъ взбитымъ яичнымъ бѣлкомъ, и посыпавъ толченымъ пшеничнымъ сухаремъ, подрумяниваютъ въ печи.

И лишь к середине XIX века в словаре мы находим иное определение: «Котлета – мясо телячье, баранье или свиное, сделанное на подобие лепешечки и поджаренное» [142] .

Так что все разговоры о «князе Пожарском, угощавшем князя Московского» блюдом из рубленого мяса (фарша) – не более чем пустые фантазии, основанные на исторических мифах.

Теперь – версия об императоре Николае I. В принципе, никаких возражений против нее у нас нет, кроме одного, достаточно простого. А именно – «пожарские котлеты» были известны задолго до этого. Обратимся к цифрам. Николай I стал императором в декабре 1825 года. Вряд ли первым делом после вступления на престол он посетил город Торжок. Кроме того, в этом споре есть объективный свидетель, в авторитете которого трудно сомневаться, – А. С. Пушкин. В письме С. А. Соболевскому он написал известные строки:

На досуге отобедай
У Пожарского в Торжке,
Жареных котлет отведай
И отправься налегке.

(И добавил уже не в рифму: «именно котлет».)

Мемориальная доска в Торжке.

Обратите внимание на дату письма– 1826 год. Думаем, вы согласитесь, что сама фраза поэта свидетельствует о том, что эти «котлеты» не вчера появились, а уже некоторое время являлись достопримечательностью Торжка. Просто их упоминание идет в

одном ряду с такими, явно не «новомодными», кулинарными изысками:

У податливых крестьянок
(Чем и славится Валдай)
К чаю накупи баранок
И скорее поезжай.

Так что предположение М. В. Коротковой о том, что «котлеты царю понравились и… он присвоил им ее (Дарьи Пожарской) имя» [143] не подтверждается датировкой. Скорее всего, посещение царем трактира состоялось в 40-х годах XIX века, когда это блюдо уже совершенно четко ассоциировалось с фамилией «Пожарский». На что, в общем, и указывают некоторые источники.

Более того, похоже, что сама Дарья Евдокимовна подала императору блюдо, давно известное в семье. Вот посмотрите, что пишет журнал «Современник» в 1854 году: [144]

Про города я также не скажу ни слова: про нихъ писано и переписано двадцать разъ, и лучше и дѣльнѣе меня. Новгородъ съ развалившеюся Вѣчевой башней, Софійскимъ соборомъ, Торжокъ съ котлетами Пожарскаго, Валдай съ колокольчиками и баранками — все это извѣстно каждому изъ насъ. Замѣчу одно: такъ какъ дѣло идетъ о мѣстахъ историческихъ, въ которыхъ заключена вся слава Россіи, то вы можете подумать, что котлеты Пожарскаго въ Торжкѣ имѣютъ какое нибудь отношеніе къ спасителю отечества, князю Пожарскому. Ничуть не бывало: производствомъ этихъ котлетъ занимается торжковскій мѣщанинъ, случайно носящій фамилію великаго человѣка.

Как видите, речь идет о торжковском мещанине Пожарском – отце Дарьи. Кстати, а вы не задавались вопросом, отчего бы это захолустный городок вдруг стал объектом такого культурно-кулинарного паломничества? В этой гостинице, на Ямской улице (ныне улица Дзержинского), останавливались многие русские писатели: Н. В. Гоголь, С. Т. Аксаков, А. Н. Островский, И. С. Тургенев, В. А. Жуковский… А на почтовом стане– напротив гостиницы– бывали А. Н. Радищев, В. Г. Белинский, десятки знаменитых путешественников, дипломатов, общественных деятелей – список можно продолжать десятками имен с мировой известностью.

Все на самом деле просто. Торжок – это один из базовых пунктов на тракте Москва – Санкт-Петербург. Здесь сменяют лошадей, останавливаются на ночь для отдыха. Здесь размещались кузницы, трактиры, постоялые дворы, лавки, гостиницы, почтовая станция. Вот почему с Ямской слободой

связаны остановки в Торжке многих именитых людей России и иностранных путешественников.

Большая Ямская улица начиналась и кончалась заставами – Московской и Петербургской. Они состояли из сторожевых будок с полосатыми шлагбаумами, перегораживавшими шоссе, где охрана специальной инвалидной команды проверяла у приезжавших в город документы и взимала подорожные налоги. С постройкой в 1851 году Николаевской железной дороги ямская гоньба прекратилась, и Ямская улица в Торжке стала менее оживленной. Кроме того, река Тверца до середины XIX века – главный водный путь к столице – постепенно теряла свое значение. Так что к концу XIX века Торжок превращается в то, чем и является сегодня, – тихий провинциальный городок.

Но вторую половину XVIII – первую половину XIX века специалисты называют «золотым веком» Торжка, преобразившим лицо города. Над его архитектурным обликом работали Никитин, Казаков, Львов, Росси и другие выдающиеся архитекторы. Тогда в городе появились новые административные комплексы, торговые ряды, многие каменные жилые дома дворян и купцов. На месте старых были возведены новые соборы и церкви, а остальные храмы перестроены. Именно благодаря этому современный Торжок считается образцом русского градостроительного искусства XVIII–XIX веков.

Однако вернемся к котлетам. Итак, из чего же они состояли? Очевидно, что до некоторого времени пожарские котлеты делались из говядины. С телятиной (о которой говорят некоторые авторы) – вопрос сложный. Отношение к ней в русской кухне до XVII – начала XVIII века очень неоднозначно. То есть раньше существовал строгий запрет. Мы уже приводили свидетельство этому из книги Якова Рейтенфельса, написанной в 70-х годах XVII века: «Телятины все упорно сыздавна, не знаю, по какой причине, избегают до того, что царь Иван Васильевич приказал бросить в огонь рабочих, строивших крепость в Вологде, за то, что они, вынужденные голодом, купили и зарезали теленка» [145] . Хотя, конечно, к концу XVIII века это предубеждение практически исчезло.

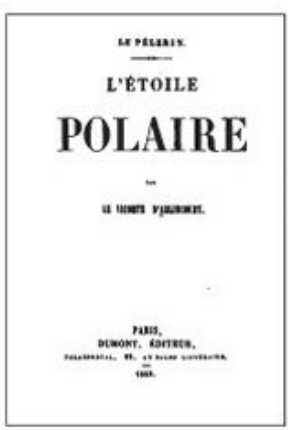
Поэтому можно со всем основанием предположить, что сначала «пожарские» котлеты– все-таки мясные (говяжьи, телячьи). В пользу этого мнения свидетельствует и Е. В. Лаврентьева [146] , ссылаясь на свидетельство английского писателя Лича Ричи. «В Торжке я имел удовольствие есть телячьи котлеты, вкуснейшие в Европе», – писал он в «Живописном альманахе» за 1836 год.

И лишь к концу 1830-х – началу 1840-х годов появляется

«куриная» составляющая. Об этом, в частности, упоминается в российских источниках того времени, – к примеру, в изданных в Санкт-Петербурге 1843 году «Путевых записках по России» Михайла Жданова **[147]** .

По ряду источников мы смогли отследить этот рецептурный перелом. Как отмечает словарь Ларусс, «в 50-х годах XIX века такие котлеты в России назывались «деволяй» (от франц. *devolaille* – из домашней птицы); позже их «русифицировали» и стали называть «киевскими». Зато французская кухня заимствовала из русской *suprêmesdevolaillePojarsky* – хорошо знакомые нам «пожарские котлеты», которыми когда-то славился постоялый двор в Торжке» [148] . Мы не сравнивали с французским оригиналом, но что-то подсказывает нам, что эти слова – примечание, внесенное при русском переводе.

Нам же удалось разыскать те первоисточники, которые, возможно, имели в виду французские авторы Ларусса. В 1843 году в Париже вышла книга воспоминаний виконта Д'Арлинкура, в которой он делился своими впечатлениями о путешествии в Россию. Перед вами скан одной из страниц, где аристократ рассказывает о своем посещении Торжка. Там его гостеприимно встречала хозяйка гостиницы *Madame Pojarsky* . В самых превосходных выражениях отзываясь о ее заведении, маркиз отмечает новое блюдо – *cotelette Pojarsky* , говоря, правда, о том, что делаются они из мяса *теленка* .


LE PÉLERIN.

L'ÉTOILE

POLAIRE

PARIS,
DUMONT, ÉDITEUR,

La Pologne aurait fait mieux encore, elle eût mis une voyelle et quinze consonnes. *W'schni-W'olotcheck* est une belle ville d'entrepôt qui approvisionne Pétersbourg (1). *Tarjok* : arrêtons-nous ici. *Tarjok*, le seul endroit où j'aie vu de jolis costumes de paysannes. *Tarjok* a une auberge sublime : on peut y parler de *lits* sans être ridicule ; on y conçoit ce qu'est un *lit*. J'y vis une belle couchette ; il y manquait, il est vrai, des matelas, des draps et une couverture ; mais hors cela, c'était parfait. Gloire à madame Pojarsky !

Madame Pojarsky, l'hôtesse par excellence, est une de ces femmes hors de ligne, à laquelle la Providence départit de loin à loin d'incommensurables mérites. Madame Pojarsky, née dans des rangs obscurs, et dépourvue de fortune, se sentit tout à coup inspirée. Son génie avait découvert qu'un nouveau besoin se faisait généralement sentir

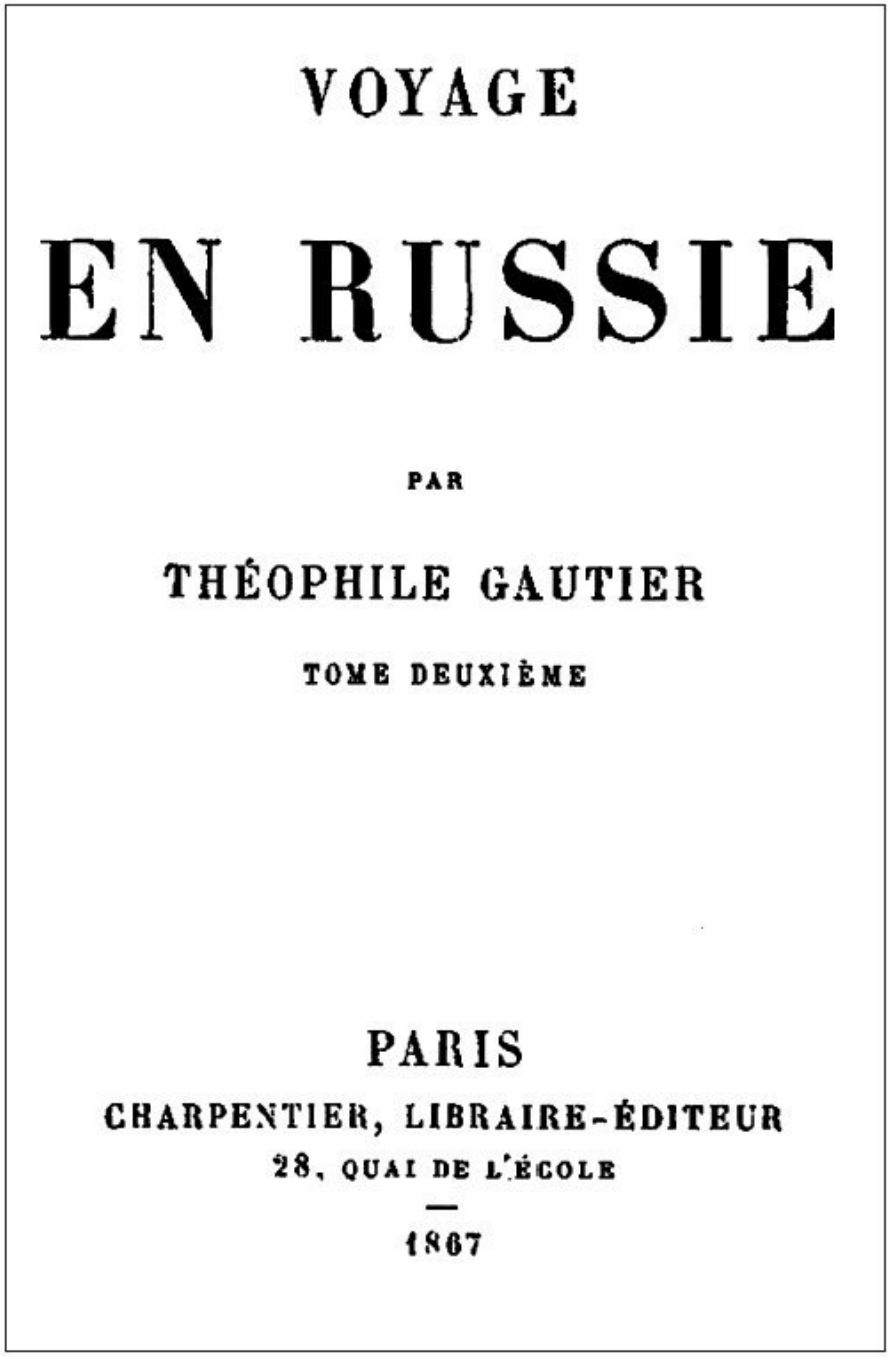
506 L'ÉTOILE

en Russie : *l'art de griller des côtelettes devenus*. Eclairée à cet effet par une sorte de rayon divin, notre illustre prédestinée apparut au monde gastronome avec un *chef-d'œuvre nouveau : des côtelettes Pojarsky*. Bientôt la foule établie accourt à la petite auberge où se cachait l'immense talent ; une multitude de bouches, dévorant une profusion de côtelettes, s'ouvrent démesurément pour proclamer la gloire nouvelle ; et madame Pojarsky, en faisant tourner ses morceaux de veau sur le gril, commence à rouler elle-même sur l'or et sur l'argent. Deux cent mille francs sont consacrés par elle à la reconstruction de son hôtellerie. Une embauchante de sa faits et gestes,

А вот мнение другого его соотечественника– знаменитого французского поэта и критика Теофиля Готье, который в своей книге *«Voyageen Russie»* (издана в 1867, но написана на основе поездки в Россию 1858 года) пишет:

...

«В Англии едят котлеты из сёмги, в России – куриные котлеты. Это блюдо стало модным с тех пор, как император Николай попробовал его на постоялом дворе близ Торжка и нашёл вкусным. Рецепт куриных котлет был дан хозяйке постоялого двора одним несчастным французом, который не мог иначе заплатить за приют и таким образом помог этой женщине составить целое состояние. Куриные котлеты действительно вкуснейшее блюдо! Назову ещё пожарские котлеты, которые с честью могут значиться в меню любых ресторанов» [149] .


VOYAGE

EN RUSSIE

PAR

THÉOPHILE GAUTIER

TOME DEUXIÈME

PARIS

CHARPENTIER, LIBRAIRE-ÉDITEUR

28, QUAI DE L'ÉCOLE

—

1867

Обратите внимание на четкое разделение: есть куриные котлеты и есть котлеты «пожарские» (судя по тексту, не обязательно из курицы).

В этом смысле легенда о Николае I, может быть, и зафиксировала это изменение рецепта – царю подали уже

«куриные котлеты» под тем же названием – «пожарские». И произошла эта «котлетная» эволюция примерно в период 1836–1843 годов. Понятно, что к этому времени термин «пожарские котлеты» существовал уже несколько десятилетий.

В мемуарной литературе есть живописные описания сцены визита императора Николая в трактир. По свидетельству председателя Тверской ученой архивной комиссии И. А. Иванова [150] (1850–1927), «Дарья Евдокимовна упросила князя Волконского дозволить ей подать Государю и Государыне завтрак. Завтрак был принят и одобрен. Через несколько дней потом Пожарская была вызвана по эстафете в Петербург, где ей приказано было приготовить для царского стола по ее способу куриные котлеты, ставшие с тех пор известными под именем Пожарских. Щедро награжденная, Пожарская возвратилась в Торжок, но затем часто ездила в Петербург и всегда останавливалась у князя Волконского. Во время крещения одного из его сыновей (Григория) Пожарская подносила ребенка к Императрице, бывшей его восприемницей. Государыня пожелала иметь портрет своего крестника на руках у ловкой няни Пожарской; картина написана художником Неффом. Дарья Евдокимовна получила с нее копию» **[151]** .

Портрет Дарьи Пожарской (предположительно работы Тимофея Неффа, середина XIX века)

А дальше, – прав Ларусс, – котлеты обрели европейскую известность. Впрочем, отметим, – известность просто, как экзотическая разновидность привычного европейцам блюда. Вот, например, меню торжественного русского обеда на Всемирной выставке в Париже в 1867 году:

RUSSIAN "EPICURE" DINNER.

International Exhibition, Paris, 1867.

Hareng.
Borsch (soupe aux betteraves rouges).
Koulebiaka.
Vinaigrette.
Assetrine.
Bitky.
Côtelettes à la Pojarsky.
Cochon de lait au raifort.
Kascha (semoule) à la Gourieff.

Этот случай, пожалуй, яркая иллюстрация к фразе о том, что «идеи носятся в воздухе». Можно много спорить о том, были ли они изобретены в России самостоятельно или привнесены французскими поварами. Суждения историков здесь весьма различны. Мы тоже придерживаемся мнения о том, что главным фактором стало знакомство с европейской кухней, влияние которой проявилось не в прямом копировании блюд и приемов, а в пробуждении у наших поваров кулинарной фантазии, понимания возможности экспериментов с продуктами. Вот когда это понимание пришло в Россию, тогда и стали у нас появляться подобные «французские» блюда с неуловимым русским оттенком.
Остается вопрос, а при чем здесь упоминавшийся некоторыми авторами Мари-Антуан Карем? Судя по всему, ни при чем. Посетивший Россию лишь на несколько месяцев 1819 года (еще в царствование Александра I), он вряд ли в тот период застал куриные «пожарские» котлеты. Не говоря уже о том, чтобы выступить их «изобретателем». То есть скажем так: пожарские котлеты из говядины (телятины) существовали и до его приезда в Россию. Использование курицы (в России) для этих целей началось несколько позже. А с учетом того факта, что Карем умер в 1833 году, его вклад во внедрение этого блюда в нашей стране вызывает большие сомнения. Что, конечно, нисколько не

отрицает того факта, что сам мастер неоднократно описывал куриные котлеты в разных видах.

Карем как зеркало кулинарной революции

Повар, преданный своим обязанностям, всегда вознагражден возвышением славы его [152] .

Мари-Антуан Карем

Развитие русской кулинарии в начале XIX века невозможно рассматривать без учета влияния западной гастрономии. Конечно, как мы видели, и до этого периода проникновение в страну кулинарных новостей и рецептов из Европы было активным. Но дело в том, что до начала XIX столетия сама Россия в лице массового потребителя не была готова к широкому освоению иностранной гастрономической практики. Поясним эту мысль.

Нам ведь могут возразить, что уже с середины XVIII века в каждом приличном петербургском дворянском доме был либо повар-француз, либо прошедший обучение у француза русский кулинар. Вот на этом вопросе хотелось бы остановиться подробнее. Неоднократно встречая в литературе тех лет подобные мысли, мы немного переоцениваем масштаб явления. На самом деле все эти утверждения принадлежат достаточно узкому кругу тогдашней светской публики. И все они сродни нынешним гламурным умозаключениям о том, что любой приличный человек имеет дом на Рублевке и катается на лыжах в Куршевеле.

Неплохо было бы понять, сколько вообще поваров-иностранцев работало в нашей северной столице. Точных данных нет, но попробуем сделать оценку. Общая численность российского дворянства – от 108 тысяч в 1782 и до 446,4 тысячи в 1858 году. [153] Численность населения страны в начале XIX века – около 36 млн человек **[154]** . То есть дворяне составляли в среднем около 1 % населения. Исходим из того, что численность населения Санкт-Петербурга в 1800 году равнялась приблизительно 220 000 человек [155] . Ну пусть в столице с учетом сосредоточения органов власти концентрация дворянства была вдвое-втрое больше. Итого – примерно 5–7 тысяч человек. Или чуть больше тысячи семей (с учетом многодетности – 3–4 ребенка в семье в то время было скорее нормой, плюс тещи, тетушки, двоюродные племянницы и т. п.). Государственная

служба была тогда далеко не столь доходна, так что содержать повара-француза могли себе позволить семей 150–200. Остальные довольствовались крепостными поварами. Вот они – истинные масштабы проникновения иностранной кулинарии в конце XVIII века. Круг дворянской гастрономии был весьма узок и не имел особого влияния на всю остальную страну. Но дело даже не в этом. Просто давайте задумаемся, а насколько адекватна оригиналу была эта «французская» кухня?

Ответ на этот вопрос невозможен без понимания того, как европейские (и прежде всего французские) кулинарные порядки проникали в Россию до начала XIX века и что изменилось потом. Проникновение это шло двумя путями: за счет появления в нашей стране поваров-иностранцев и путем перевода на русский язык западной кулинарной литературы, периодики, позволявшей знакомиться с новыми веяниями более широкой аудитории в России. Собственные поездки россиян за границу не были в тот период столь распространенными, чтобы рассматривать их как серьезный фактор.

А теперь скажите, вы верите, что лучшие представители кулинарного искусства Европы в массовом количестве стремились приехать в заснеженную Россию, которая даже в середине XVIII века представлялась им весьма загадочной и неопределенной с профессиональной точки зрения? Конечно, гастрономы в Петербург приезжали, их выписывали из-за границы. Это было модно и всячески приветствовалось общественным мнением. Наверняка многие из них представлялись поварами «княжеских и королевских дворов Европы». Вот только о том, что было правдой в их биографиях, а что придумано по дороге в Россию, история умалчивает. По существу, нормальное проникновение специалистов-экспатов на новый, еще неизведанный рынок. Кто первым едет туда? Правильно – люди рискованные, отчасти аферисты, отчасти те, кто не смог нормально устроиться у себя на родине. Этому способствовало и то, что до середины XVIII – начала XIX века сама профессия гастронома даже в Западной Европе еще не очень публична. Есть опытные повара, обслуживающие знатные фамилии. Но много ли их имен известны широкой публике? Ну, может быть, с десяток на всю Европу. О многом ли вам говорят имена Даниэль и Рикет? А ведь они были французскими поварами, работавшими в Санкт-Петербурге и даже в самом Зимнем дворце (и кстати, в свое время посоветовавшими Мари-Антуану Карему принять аналогичное приглашение в Россию).

Поэтому возникшая в русских столицах в эти годы кулинарная традиция – это, скорее, «псевдоевропейская»

гастрономия. Несомненно принесшая к нам общее представление о французской кухне, ее методах и обычаях. Но пока еще довольно неуклюжее и любительское. Это, кстати, ясно видно и в печатных изданиях того времени: переводы Левшина и Друковцева, все эти описания «французской поварни» с трудом можно назвать сочинениями, адекватно отражающими кулинарию Франции. Собственно, и более поздние кулинарные книги оставляли сложное впечатление. Вот, например, «Новейший русский опытный, практический повар…», выпущенный в 1837 году в Москве (типография Степанова). Написанная Егором Чернышевым, книга, по уверению автора, содержала его наблюдения и кулинарные опыты, собранные за 40 лет работы. То есть мы знакомимся здесь с той самой кухней, которая сложилась у нас с 1790–1800-х годов. Приведена в книге и масса иностранных (в первую очередь французских) рецептов. И что же получилось? Как писал в своей рецензии журнал «Библиотека для чтения», в книге «вы найдете все блюда, от которых мог бы заболеть несварением каменный желудок Геркулеса с Адмиралтейского бульвара. Искусство печь «блины красные, суффлейные, гречневые, английские, морковные, с французскими оладьями, с яйцами в ландшпиге, с котлетами, с сабайоном и пирожками «с амлетом» побудило обозревателя к однозначному выводу: «Блажен, кто обедает, но гораздо блаженнее, кто не станет готовить своего стола по «Новейшему русскому, опытному, практическому повару» [156] .

Впрочем, несмотря на все недостатки, самих-то подобных изданий в этот период в России – раз-два, и обчелся. Положение могли спасти журналы, периодика, более оперативно несущие новую информацию, веяния. Но их расцвет в России наступит несколько позже, и заинтересованной публике пока неоткуда черпать сведения о кулинарных нравах Европы.

Поэтому, если вернуться к событиям 1789–1793 годов – взятию Бастилии, казни Людовика XVI, якобинской диктатуре и другим прелестям французской революции, – все они стали переломными и для русского общества. Теперь для массы французов и Россия могла показаться «тихой гаванью». Приток сюда эмигрантов резко возрастает, причем приезжают лучшие специалисты. Те, кто просто не видит себе применения в условиях, когда на кухнях и в трактирах больше рассуждают о «свободе, равенстве и братстве», чем о качестве продуктов. Вот оно – *второе пришествие* европейской кухни в Россию, состоявшееся в 1800–1815 годах. Пришествие, которому совершенно не помешало ни нападение Наполеона, ни последовавшая Отечественная война.

Но почему же французская кухня стала, несмотря на порожденные 1812 годом патриотические, антифранцузские тенденции, доминирующим течением «высокой кулинарии» в России? Самый очевидный ответ – сотни тысяч русских своими глазами увидели Европу, оценили ее поваров, образ жизни и питания. И это, конечно, правда… Но не вся. Как тогда объяснить, что приверженность к гастрономии «вероятного противника» не закончилась в тот момент, когда этот противник превратился в «очевидного» врага? Да, конечно, русская знать еще не совсем отошла от французской революции и не осознала всех ее последствий. Она рассматривала наполеоновскую Францию как разрушителя монархической культуры. Вести о том, что свержение Бурбонов не стало катастрофой для национальной кухни, а, наоборот, послужило определенным катализатором развития местной кулинарии, до России дошли не сразу. Так, основополагающие французские произведения этого периода – кулинарно-философские книги Гримо де ла Реньера [157] "Альманах гурманов» и Брилья-Саварена {10} «Физиология вкуса» – были изданы в России гораздо позже [158] .

НОВЪЙШІЙ И СОВЕРШЕННЫЙ

ПАРИЖСКІЙ ПОВАРЪ

ДЛЯ

ГОРОДСКИХЪ И СЕЛЬСКИХЪ ЖИТЕЛЕЙ,

Содержащій въ себѣ 756 правилъ,

или

Вѣрныя наставленія, какъ приготовлять самыя лучшія, деликатныя, простыя, скоромныя и постныя Рускія кушанья, съ прибавленіемъ о пирожныхъ, конфектахъ и вареньяхъ; также съ показаніемъ, какъ разрѣзывать мяса, сберегать съѣстные припасы, поправлять вины и дѣлать разные ратафіи.

Полезнѣйшее Сочиненіе Корделли,

перваго Королевскаго Кухмистера и Кондитера.

Переводъ съ Французскаго.

Съ картинами.

МОСКВА.

Въ Типографіи Императорскаго Московскаго Театра, 1826 года.

У Содержателя А. Похорскаго.

Свою роль сыграло и уже упоминавшееся нами ранее спокойное отношение наших соотечественников к иностранной

кухне, никогда не придававшим ей особого политического значения. Если посмотреть на переводную французскую кулинарную литературу тех лет, то нельзя пройти мимо издания книги Корделли «Новейший и совершенный парижский повар» (Москва, 1826). Это, кстати, своего рода литературная и кулинарная мистификация тех лет. Дело в том, что Корделли (в ряде источников – Карделли) – не более чем псевдоним.

Настоящим автором являлся Анри Луи Николя Дюваль, секретарь графа Эммануэля де Ла Каса. Впервые его книга была издана в 1822 году в Париже [159] . Какими путями она попала в Россию, неизвестно. Очевидно лишь то, что никогда не бывавший в России Корделли (Дюваль) вряд ли мог упоминать в ней «скоромные и постные русские кушанья» (как указано на обложке русского издания – см. иллюстрацию). Не говоря уже о том, что он не был и «первым королевским кухмистером и кондитером», – вряд ли издатели искренне могли так перевести фразу «ancien chef d'office» из французского оригинала книги. Поэтому приведенные в ней рецепты лишь еще раз подтверждают нашу точку зрения о стихийной адаптации французской кухни в России.

Но капля точила камень, и мало-помалу в русских столицах складывался «рынок» высокой кулинарии. И главной персоной, с которой ассоциировалось это понятие, был Мари-Антуан Карем (1784–1833). Биография этого человека неоднократно описана, и в первую очередь им самим. Пожалуй, все доступные его жизнеописания основаны на собственных словах Карема. Точнее, на тех сведениях, которые он посчитал необходимым сообщить о себе. Вообще это удивительная история. Мы имеем в виду не столько даже перипетии жизни гастронома, в общем-то обычные для бурного начала XIX века. Обращает на себя внимание другое: человек сам выстроил легенду о себе, сам отобрал факты и события, достойные упоминания в связи с его именем. Сегодня это назвали бы талантливым самопиаром.

Конечно, мы не хотим сказать, что все происходило совсем не так. Карем действительно удивительно талантливый самородок, справедливо заслуживший славу и известность в своей области. Но, знаете ли, как-то все очень уж гладко и гламурно. «Я питаю благородную амбицию достигнуть славы, а не денег». «Я работал случайно во всех великих домах Франции». «Какое лестное и почетное воспоминание, которым удостоил меня король Англии, вспомнив мое искусство после десятилетнего времени». «Моя кухня была авангардом французской дипломатии». Эти и другие цитаты, с одной стороны, не оставляют сомнения в высокой самооценке автора, а с другой – демонстрируют его стремление

«задать планку» для любой критики, подавить читателя обилием чинов и званий, княжеских и королевских титулов своих патронов, чтобы в конечном счете подтвердить свой авторитет.

Между тем и без этих ухищрений Карем заслужил уважение современников и потомков. Начав кулинарную карьеру практически с самого низа, подмастерьем в дешевой парижской забегаловке, через 10 лет он уже работал в должности шеф-повара в доме Талейрана, где не раз кормил самого Наполеона, его жену Жозефину, принцессу Вюртембергскую и др. В апреле 1814 года, когда русская армия вошла в Париж, он обслуживал торжественный прием с участием русского царя. «За здоровье короля поваров Антонена [160] Карема!» – провозгласил тогда тост Александр I. В 1816–1817 годах Карем – личный повар английского принца-регента Георга IV (в то время фактически выполнявшего обязанности своего умалишенного отца – короля Георга III). А вскоре по возвращении из Лондона Карема посетил Федор Иванович Миллер (метрдотель Александра I) с приглашением прибыть в Санкт-Петербург.

Портрет А. Карема из книги «Искусство французской кухни XIX столетия» (СПб., 1866)

Взаимоотношения Карема с Россией стали легендарными в нашей литературе. С легкой руки В. Похлебкина принято считать, что французский кулинар «прибыл в Россию по личному приглашению знаменитого полководца князя П. И. Багратиона» [161] . Простое сравнение календарных дат не подтверждает эту точку зрения: П. И. Багратион, как известно, скончался в сентябре 1812 года, вскоре после ранения в сражении при Бородине. Карем прибыл в Россию лишь в 1819 году [162] . С учетом этого обстоятельства несколько мистический характер приобретает

фраза В. Похлебкина о том, как «Багратион дал возможность Карему детально ознакомиться с русской кухней, собрав для него в качестве ассистентов выдающихся русских крепостных поваров». Можно по-человечески понять Вильяма Васильевича, который попросту «домыслил» это, прочитав где-то о работе Карема в доме вдовы полководца – княгини Екатерины Павловны Багратион-Скавронской (но было это уже в 1819–1820 гг. в Париже). Сложнее понять современных авторов, бездумно цитирующих подобные пассажи.

Вообще, прочтение отечественных обзоров и эссе о влиянии Карема на нашу кухню создает впечатление, что французский кулинар провел в России чуть ли не большую часть жизни. Между тем он пробыл в Петербурге *лишь несколько месяцев* 1819 года, работая в Зимнем дворце. Однако за все время ему так и не удалось покормить царя. Вот почему, исполненный разочарования, он вскоре отбыл в Париж. Справедливости ради следует отметить, что его разочарование было связано не столько с застольными порядками при дворе (которыми он был изрядно впечатлен), сколько с вопиющим казнокрадством, всевозможными интригами и подозрениями, сгущавшимися вокруг него. Так что титул «отца-основателя» русской кухни XIX века, присвоенный Карему нашим общественным мнением, порой кажется немного преувеличенным. Создается ощущение, что француз в какой-то момент просто стал этакой иконой, поклоняться которой было модно и «прогрессивно».

Однако, не отвлекаясь на частности, попробуем сосредоточиться на конкретных вещах – влиянии Карема на русскую кухню. А точнее, на взаимодействии двух этих явлений: творчества Карема и русской кулинарии, поскольку нельзя не видеть их *взаимного* обогащения (но и не переоценивать его). Ну что же, давайте по пунктам:

1. Четкая кодификация рецептов и кулинарных приемов. Пожалуй, именно под влиянием Карема наша кулинария перешла от «левшинских рецептов» к ясным технологическим описаниям – в граммах, фунтах, минутах и т. п. Взгляните, например, на два похожих блюда «в исполнении» обоих авторов:

Осетрина глассированная.

Возьми хорошее звено осетрины, оправь и нашпекуй съ одной стороны дробнымъ шпекомъ. Положи потомъ въ кострюлю съ полбутылкою вина бѣлаго, пучкомъ петрушки и цибули, тьминомъ, лавровымъ листомъ, базиликомъ, тремя гвоздками гвоздики, зубкомъ чесноку, солью, перцомъ, двумя ломтиками лимону, малою долею бульюну; задержи осетрину въ этомъ брезъ. Когда поспѣетъ, выложи на блюдо. Въ другой кострюлѣ долженъ быть приготовленъ глассъ: сдѣлай изъ телятины и ветчины, окрошенныхъ жеребейками и смоченныхъ бульіономъ. Когда телятина сварится, процѣди сквозь сито сокъ и увари оной. Когда достигнешъ густоты почти карамеля, положи въ него осетрину и глассируй какъ фрикандо; послѣ чего выложи въ блюдо, на которомъ подавать. Въ оставшій глассъ положи не много кулису и ложку редукту, привари, чтобъ отстало, процѣди сквозь сито, подави соку изъ лимону и влей подъ осетрину.

(Словарь поваренный, приспешничий, кандиторский и дистиллаторский. М., 1796. Ч. V. С. 8)

Сравните, насколько подробнее нижеследующий рецепт. Причем дело здесь не просто в бóльшем объеме текста, а и в таких деталях, как размер рыбы, четкие указания по разделке, время готовки и т. п.

ОСЕТРЪ ПО ИМПЕРАТОРСКИ.

Esturgeon à l'Impériale.

Свѣжесть этой рыбы узнается по блеску глазъ, по ея розоватому цвѣту и твердому мясу. Осетра слѣдуетъ

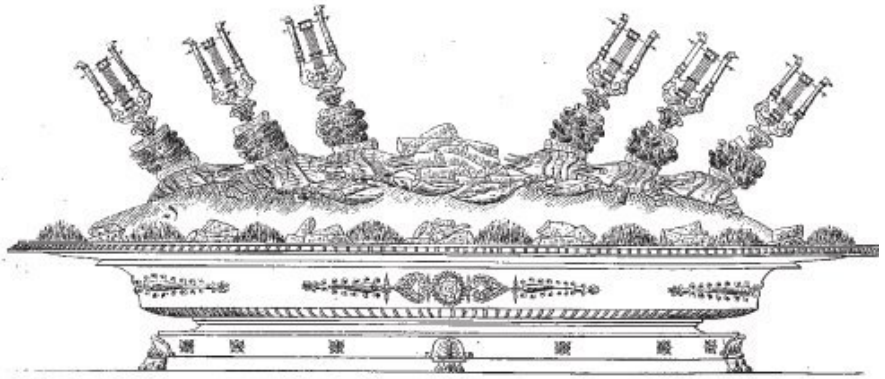
выбирать короткаго и кругловатаго, и не брать тощаго, длиннаго и худощаваго. Это единственная рыба, которая продается на вѣсъ. Чтобъ имѣть крупный кусокъ, надо отрѣзать, по длинѣ рыбы, два фута съ половиною, начиная съ того мѣста, гдѣ онъ по объемистѣе, т. е. на разстояніи шести дюймовъ отъ головы.

Вычистивъ, вымывъ и давъ водѣ стечь, вырѣжьте брюшную мясистую часть, такъ чтобъ онъ на вырѣзаномъ мѣстѣ могъ твердо стоять; перевяжите почти какъ росбифъ; положите въ овальную кастрюлю, въ которую положенъ миръ-ноа, и налейте бутылку рейнъвейну, бутылку мадеры и двѣ большія ложки хорошаго консоммé (или рыбьяго бульона, если будете подавать постною), покройте рыбу толстою подслоенною бумагою, покройте кастрюлю, поставьте на сильный огонь, и когда закипитъ, то поставьте въ духовую печь, и пускай кипитъ тамъ, какъ можно тише, два часа; каждые полъчаса надобно поливать рыбу ея отваромъ. Спустя два часа, выньте кастрюлю, и дайте рыбѣ остынуть, когда вода стечетъ, снимите съ осторожностію кожу; уберите на чисто, не вредя мясу, гласируйте, положите на камчатную салфетку и на блюдо, вокругъ положите крупныхъ гласированныхъ раковъ, положенныхъ на петрушку и рядъ молокъ карповъ, приготовленныхъ по правиламъ. Предъ тѣмъ, какъ подавать, украсьте осетрину восемью шпажками съ желе, приготовленнымъ, какъ слѣдуетъ (см. соусъ по императорски), разставьте раковъ, молоки и шпажки, какъ указано на рисункѣ для лососины, и подавайте оба холодные соуса.

(А. Карем. Искусство французской кухни XIX столетия. СПб., 1867. Т. II. С. 71)

2. Привнесение в гастрономию характера точной науки. «В этих сочинениях кулинарные операции основаны на химическом анализе и строгих расчетах; рассечение мяс объясняется чертежами; какая-нибудь четверть телятины изображена в трех проекциях с точностью анатомического чертежа; ничто не забыто: от ученого трактата о том, как сделать ловкий надрез между ребрами темно-бурого Аписа, до наставления, как клеить

невинные картонажи для boule de gomme или вырезать из бумаги кружево для украшения саженного блюда с рыбой» [163] . По сути дела, речь шла о выработке унифицированных приемов обработки пищи и сервировки блюд, понятных для любого повара в каждой стране.



Сервировка рыбного блюда (иллюстрация из книги А. Карема)

Сервировка рыбного блюда (иллюстрация из книги А. Карема)

Вопреки устоявшемуся мнению, заслуга Карема состояла не столько в создании новых, оригинальных блюд, сколько в попытке придания кулинарии научной основы. И в этой связи его работы непосредственно приближались к изучению физиологии питания, научных аспектов правильной обработки пищи. Здесь Карем, несомненно, продолжал дело Брилья-Саварена, обогатив его несколько любительский взгляд практическими навыками профессионального повара.

3. Разработка «экспортных версий» традиционных русских блюд. При этом Карем в значительной степени «эстетизировал» нашу кухню, подгоняя ее под европейский вкус. Можно много спорить, что там осталось от известного всем нам борща и борщ ли это вообще у Карема. Но главное не это. Важно то, что с его подачи русская кухня хоть немного выходит на европейскую арену, с ней начинают знакомиться во Франции, Австрии, Германии. У нас вообще возникает ощущение, что только те наши блюда, которые Карем представил в Европе, и остались известны за рубежом. Причем, за малым исключением, – вплоть до сегодняшнего дня. С другой стороны, нужно ясно осознавать, что русская кухня для Карема – не более чем экзотика. Некий набор штрихов, позволяющий оттенить уже известные европейцам блюда. Вот яркий пример этому:

КРУПНАЯ ЧАСТЬ ОСЕТРИНЫ ПО РУССКИ.

Grosse pièce d'esturgeon à la russe.

Приготовьте, сварите и положите рыбу на блюдо, по правиламъ, какъ выше сказано, въ статьѣ осетрина по голландски; подавайте съ двумя соусниками соуса, приготовленнаго по русски.

То есть сделайте все по-голландски, а потом просто полейте русским соусом. Кстати, чтобы понять удельный вес русских блюд в творчестве этого кулинара, достаточно сказать, что во всем втором томе его сочинений (посвященном горячим рыбным блюдам) приведенный выше рецепт – единственный, где содержатся эпитеты «русский» или «по-русски». Все остальное – «по-венециански», «по-английски», «по-антверпенски». Не говоря уже о бесконечных «а-ля Перигор», «а-ля Генрих IV», «а-ля Сюлли» и т. п. Так что значение русской кухни в жизни Карема даже при всех известных нам обстоятельствах вряд ли стоит переоценивать.
4. «Свежий взгляд» иностранного специалиста позволил Карему указать на многие недостатки русской кухни. Конечно, с данным утверждением могут спорить «традиционалисты», считающие, что в этом-то и проявлялся исторический «русский дух». Но все-таки большинство людей согласится, скажем, с целесообразностью замены тяжелого ржаного кислого теста на легкое умеренно-дрожжевое слоеное из пшеничной муки. Потеряли ли при этом русские пироги и кулебяки свою историческую аутентичность? Это вопрос из серии, надо ли оставлять в центре города каждый 200-летний покосившийся сарай или все же выстраивать гармоничную среду обитания, сохраняя важные исторические постройки, но и давая развиваться новому, комфортному для современного человека образу жизни.

Предавшись вполнѣ кухнѣ, я употреблялъ всевозможныя старанія, искоренить всѣ старые обычаи. которыми все еще пользовались тогдашнія знаменитости поварскаго искуства. Съ назначеніемъ меня главнымъ поваромъ Его Императорскаго Величества Государя Александра I, я началъ искоренять всѣ старыя обыкновенія и привычки, существовавшія въ поварскомъ дѣлѣ, но какъ въ Россіи разрѣзанное наряжаютъ на блюда и потомъ уже подаютъ, то это не мало мѣшало моимъ намѣреніямъ.

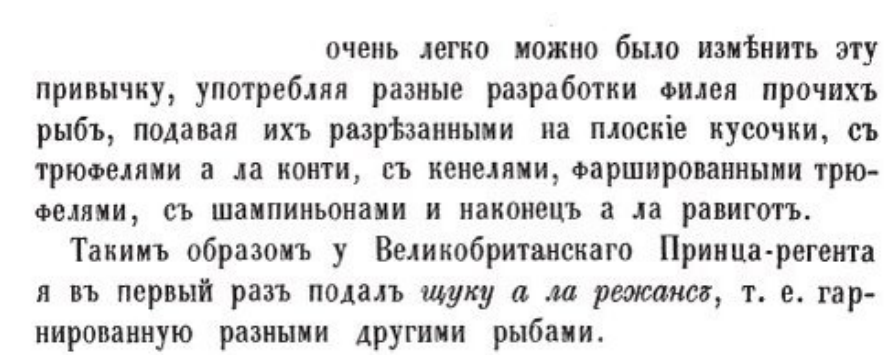
Поэтому, когда В. Похлебкин пишет, что Карем «наметил путь для освобождения русской кухни от всего наносного», возникают вопросы. Например, такой: «А были ли эти особенности «наносными» или, наоборот, исторически присущими нашей кухне?» И стоит ли в этом контексте говорить о «всем действительном богатстве русского стола», который не мог соперничать с французским *только оттого* , что «сведения о русских блюдах почти совсем истребились»?

5. Сервировка стола по-русски благодаря Карему стала более или менее известна в Европе. Многим, кстати, она показалась весьма логичной и удобной. Напомним, при сервировке по-французски все блюда ставились на стол одновременно, горячие – на жаровнях или спиртовках. Гости наполняли свои тарелки сами. Неудобство заключалось в том, что есть приходилось не то, что хочется, а то, что ближе стоит. Русский способ – это когда на столе стоят лишь холодные кушанья и фрукты. Горячие блюда подаются лакеями (позднее официантами) «в обнос»: зная меню всего обеда, гость может выбрать еду по вкусу. Впрочем, русская сервировка не прижилась во Франции. Считалось, что по дороге с кухни в столовую кушанье остывает.

6. Изобилие закусок за русским столом издавна приводило в изумление иностранных гостей. Обычай выпить рюмку-другую водки перед обедом был непривычен для Европы. Хотя не сказать, что он вызывал какое-то неприятие при более близком знакомстве иностранцев с русской кухней. И чем ближе они знакомились с ней, тем яснее понимали необходимость столь обильного закусочного меню. Именно Карем придал закускам тот уникальный характер, ставший впоследствии специфической особенностью русского стола. Если ранее преобладала немецкая форма подачи закусок– бутербродами, то после Карема они сервировались на специальном столе, причем каждый вид

красиво оформлялся на отдельном блюде. Ассортимент закусок настолько расширился благодаря включению в меню ряда старинных русских мясных, рыбных, грибных и квашеных овощных блюд, что изобилие и разнообразие русского закусочного ассортимента до сих пор вызывает удивление у иностранцев.

7. Комбинирование блюд. В. Похлебкин отмечает, что французская школа ввела в рецепты блюд комбинирование продуктов (винегреты, салаты, гарниры). Однако, если повнимательнее вчитаться в книгу А. Карема, можно понять, что речь шла не только об этом. Французский кулинар удивительным образом начал комбинировать не только салаты, но и основные блюда, представляя на суд публики новые, оригинальные сочетания продуктов.



очень легко можно было измѣнить эту привычку, употребляя разные разработки филея прочихъ рыбъ, подавая ихъ разрѣзанными на плоскіе кусочки, съ трюфелями а ла конти, съ кенелями, фаршированными трюфелями, съ шампиньонами и наконецъ а ла равиготъ.

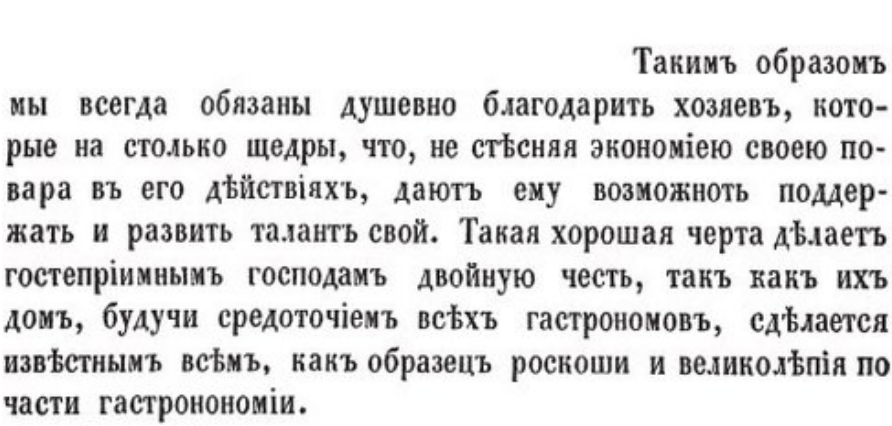
Такимъ образомъ у Великобританскаго Принца-регента я въ первый разъ подалъ *щуку а ла режансъ*, т. е. гарнированную разными другими рыбами.

«Карем, Карем…» Какое наше издание середины XIX века, посвященное гастрономии, великосветской жизни, парадным обедам и приемам, ни возьми – везде это имя. И исключительно в уважительном ключе. «Классик, талант, король поваров, повар королей и первых министров» – вот далеко не полный перечень эпитетов, которыми удостаивала его русская печать. «Слава Карема слишком велика. Он был до безумия предан своему искусству. Артист в душе, он и смотрел на свою науку, может быть даже с слишком артистической точки зрения. Как критик поваренных идей, до него существовавших, Карем едва ли имеет себе равного (из поваров); он образован, начитан, обладает тонким тактом, чему может служить взгляд его на кухню древних римлян. Как энциклопедист он тоже замечателен; его нельзя назвать порождением того или иного национального вкуса. Француз по рождению и по первоначальному взгляду на искусство, Карем провел всю свою жизнь на службе у англичан, – обстоятельство, далеко раздвинувшее пределы его соображения, а также опытности» [164] .

И все-таки в одном месте мы нашли очень показательную

фразу. «Карем при жизни заслужил бессмертие, хотя никогда *не заслужит популярности* », – написал в обзоре современного состояния кулинарии в 1852 году петербургский журнал «Библиотека для чтения». Если задуматься, то слова эти совсем не так просты. В том, что касается «бессмертия», они очевидны. Но вот вторая часть этого высказывания заслуживает более подробного комментария.

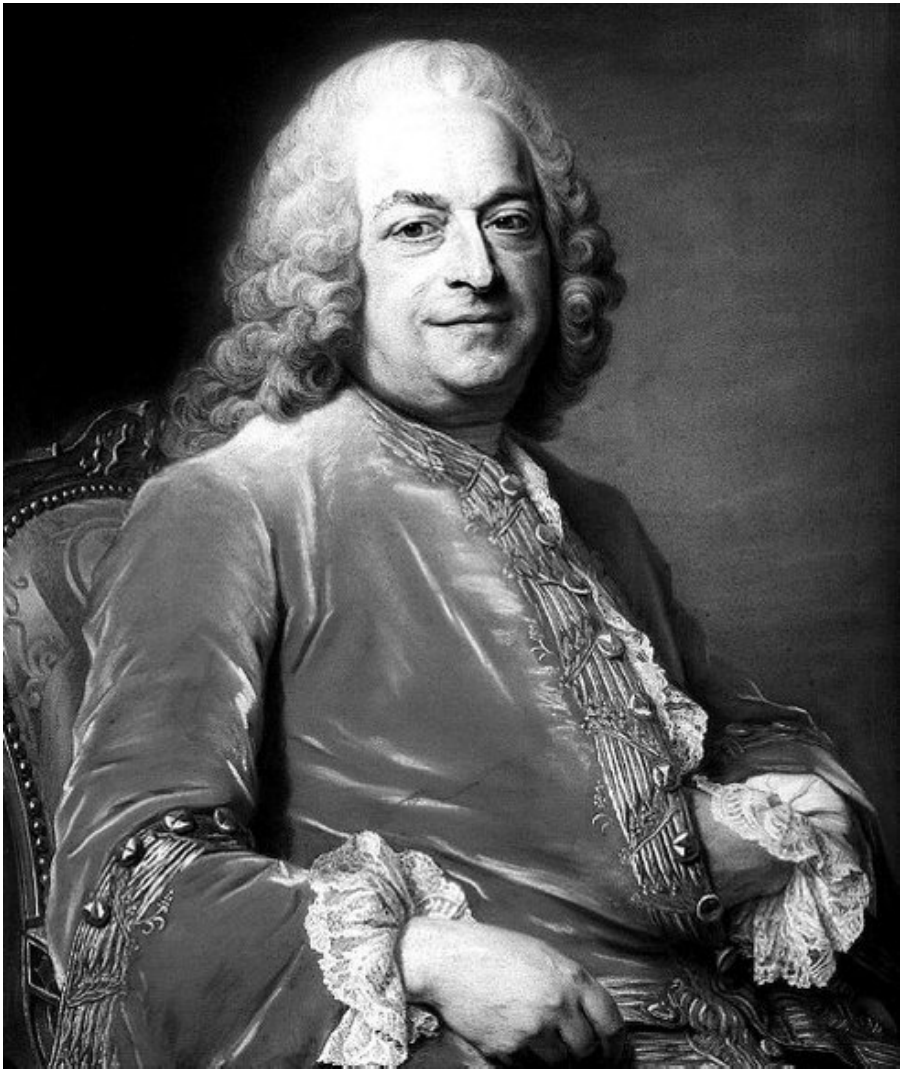
Еще в предисловии к первому русскому изданию трудов Карема его переводчик Т. Учителев (между прочим, сам метрдотель двора великой княгини Марии Николаевны [165]) отмечал, что читатели «могут ознакомиться с одним из великих людей, которого правила и наблюдения будут полезны, чтобы удовлетворить тонкий и деликатный вкус особ высшего круга». Пожалуй, главный эпитет здесь – « *высшего* круга». Очевидно, что сам Карем никогда не ориентировался на массовую, мещанскую кухню. Время тогда было, далекое от политкорректности. Поэтому демократичность взглядов и всеобщая доступность достижений высокой кулинарии его заботила меньше всего.



Такимъ образомъ мы всегда обязаны душевно благодарить хозяевъ, которые на столько щедры, что, не стѣсняя экономіею своею повара въ его дѣйствіяхъ, даютъ ему возможноть поддержать и развить талантъ свой. Такая хорошая черта дѣлаетъ гостепріимнымъ господамъ двойную честь, такъ какъ ихъ домъ, будучи средоточіемъ всѣхъ гастрономовъ, сдѣлается извѣстнымъ всѣмъ, какъ образецъ роскоши и великолѣпія по части гастрономіи.

Естественным образом это сужало круг почитателей его таланта. «Поражающие ученостью книги, недоступные для новициата в поваренном деле» [166] , – писал обозреватель «Отечественных записок». «Гастрономической схоластикой, опередившей время», называл работы Карема журнал «Библиотека для чтения». В них вы найдете «изложение таких мудрых комбинаций, которые творит повар из многоценных материалов на снедь сильным мира сего, исчисление утонченных приемов низложения долу, пролития крови и водружения на вертел… гекатомбы отваривания и заправки омаров и других даров моря, снятия черепа с черепахи, закладки монументального пастета с непостижимой начинкой и множество других крайне важных вопросов, для решения которых нужно было много любви,

много преданности науке».



Гримо де ла Реньер

Но, пожалуй, помимо всех специфически кулинарных вещей, есть у А. Карема и еще одна заслуга перед мировой и особенно русской кулинарией. Она связана с ролью повара и оценкой его окружающими. Даже во Франции известные повара чувствовали определенный дискомфорт. «В то время как престиж французских шеф-поваров постоянно увеличивался, достигая уровня подлинных артистов, их социальный статус до самой революции (1793 года. – *Прим. авторов.*) оставался тем же – слуги» [167] . Это мнение американского исследователя Пола Мецнера удивительно точно отражает социальный и профессиональный конфликт, назревший к тому времени.

О нем же говорит Гримо де ла Реньер: «Счастлив тот, у кого есть действительно хороший повар! Он должен с ним обращаться не как со слугою, а как с другом, он должен иметь в нем полное доверие, поддерживать его против зависти прочих служителей» [168] **2** . Надо ли говорить, что в России ситуация была еще более тяжелой. Ведь даже в начале XIX века большинство поваров – крепостные.

На этом фоне книги Карема, описанная им история кулинарии – настоящий гимн профессии. Давая обзор гастрономии с эпохи античности до Франции XIX века, он недвусмысленно подчеркивает неординарность поварского искусства. «Во все времена находились люди, довольно бескорыстные, дабы всем жертвовать в пользу развития искусства и ремесла… Я буду весьма счастлив знать, что несколько содействовал к улучшению быта людей, посвящающих себя весьма трудному ремеслу повара» [169] . Кто знает, не благодаря ли этим простым словам судьба многих крепостных и вольнонаемных кулинаров в России сложилась немного счастливее, чем это могло бы быть.

Степанов и Радецкий: русский взгляд на французскую кухню

Эх, нам бы нового Радецкого, – сказал Швейк. – Вот кто был знаком с тамошним краем! Уж он знал, где у итальянцев слабое место.

Я. Гашек.
Приключения
бравого солдата
Швейка

– В нашей литературе издавна утвердилось мнение о том, что первая половина XIX века в России – это проникновение в страну иностранной кухни, активная экспансия иностранных блюд, поваров, застольных привычек и обычаев. Помним мы и о славянофильской тенденции, проявившейся, в частности, в попытках возродить старомосковскую кухню в новых условиях в пику западному влиянию. Такое единство и борьба противоположностей.

В общем-то, эта мысль не лишена логики. Любое действие рано или поздно рождает противодействие, и в этом смысле русская кухня не была исключением. Засилье иностранщины, порядком набившее оскомину большинству здравомыслящих людей, стало в тот период уж слишком очевидным и не могло не вызвать протестов «славянофильской» оппозиции. Но привычное противостояние ее «западникам» было значительно более сложным, чем принято считать. И самое главное – имело совершенно неочевидные последствия для нашей кухни.

В отличие от политиков, кулинары очень быстро поняли ход событий и сориентировались в ситуации. Проявилось это в двух тенденциях: с одной стороны, в попытках иностранных поваров адаптировать свою кухню к российской действительности (продуктам, привычкам, способам приготовления), а с другой – в активном, творческом отношении русских кулинаров к иностранным новинкам, стремлении примирить их с нашими традициями питания. И если олицетворением первого процесса стал французский повар Мари-Антуан Карем, то основоположниками русской кулинарии «с европейским лицом» по праву могут считаться Игнатий Радецкий и Герасим Степанов.

«В Санкт-Петербурге поваренные книги издавались

книгопродавцами в переводах с французского или… выбирались блюда из других поваренных книг… Гостеприимная Москва дарила Россию ежегодно описанием вкусных и лакомых яств своих коренных хлебосолов. Московские поваренные книги составлялись в начале русскими поварами, а впоследствии хозяйками более для провинций. Но Санкт-Петербургский житель смотрел недоверчиво на советы отличного русского кухмистера или опытную хозяйку… в короткое время французская кухня стала общею… Наконец, приготовление иноземных яств пресытило людей. Обратились к национальному» [170] .

АЛЬМАНАХЪ ГАСТРОНОМОВЪ.

ЗАКЛЮЧАЮЩІЙ ВЪ СЕБѢ

ТРИДЦАТЬ ПОЛНЫХЪ ОБѢДОВЪ,

ОЗНАЧЕННЫХЪ ЗАПИСКАМИ

РУССКИМИ И ФРАНЦУЗСКИМИ,

правила для накрытія стола, служенія за онымъ, порядокъ винъ, т. е. какое именно, за которымъ кушаньемъ подается

И

ПРАКТИЧЕСКОЕ РУКОВОДСТВО

ДЛЯ КУХНИ.

Составленный

И. М. Радецкимъ.

САНКТПЕТЕРБУРГЪ.

1852.

И. М. Радецкий – бывший метрдотель двора его императорского высочества герцога Максимилиана Лейхтенбергского [171] , Санкт-Петербургского дворянского собрания, семей Паскевича и Витгенштейна, автор трехтомной

книги «Альманах гастрономов», вышедшей в 1852–1855 годах. Книга была рассчитана на читателей разного достатка, в ней содержались рецепты от каш для грудных младенцев до паштетов из фазанов и индеек. Для всех блюд были рассчитаны цены и количество продуктов в зависимости от ожидаемого количества персон. Автор предлагал читателям варианты оптимизации и сокращения расходов за счет создания запасов на зиму, приводил сравнительную таблицу цен на продукты в зависимости от рынков, на которых эти продукты продаются. И. М. Радецким также выпущены книги «Хозяйка, или полнейшее руководство к сокращению домашних расходов, с указанием стоимости каждого блюда» и «Санкт-Петербургская кухня» (1862).

Похоже, самым большим расстройством для Игнатия Радецкого была собственная фамилия. Его однофамилец – австрийский фельдмаршал граф Карл Йозеф Радецкий (1766–1858), участник наполеоновских войн, прославившийся своими походами в Италию в 1840-х годах, был весьма известен в российском обществе. Поэтому разговоры о том, что «нам подавал сегодня сам маршал», изрядно доставали кулинара. Он был также одним из немногих, кого раздражал «Марш Радецкого». Написанный Иоганном Штраусом в качестве приветствия войск австрийского военачальника при его возвращении после подавления восстания в Италии в 1848 году, марш был чрезвычайно популярен в то время. Это был, пожалуй, единственный марш, при исполнении которого русская публика начинала хлопать в такт музыке. А дирижер в определенные моменты просто разворачивался в зал и руководил зрителями. Так что уж простите нам невольную цитату из «Бравого солдата Швейка» в эпиграфе, она, конечно, про фельдмаршала…

Впрочем, не только Ярославу Гашеку обязаны мы знанием этой фамилии. Удивительное совпадение отмечали и классики русской литературы. Вот как описывает случайную встречу с кулинаром известный русский писатель Иван Александрович Гончаров: «А знаете ли, кто этот рябой толстяк, что сел со мною? Он назвал себя Радецким, служащим у Паскевича: мы долго ломали себе голову, как это один фельдмаршал, который живет не здесь, а в Италии, угораздился служить у другого фельдмаршала, который вовсе уж нигде не живет? А дело оказалось просто: он точно Радецкий и точно служит у Паскевич, у вдовы героя, и притом метрдотелем. И вот он-то думал занять меня, затрагивая разговор о торговле, о политике и вдруг, о, ужас, о литературе. Он очень смышлен и читал кое-что, между прочим, сочинил книгу «Альманах гастронома», которую цензуровал Елагин и чуть ли не там нашел много «вольного духа» [172] .

Ну, уж не знаем, какие такие «вольности» были обнаружены цензором в творении Игнатия Радецкого, но сама книга явно удалась и оставила свой след в русском обществе. До сих пор она является одним из самых востребованных раритетов нашей кулинарии.

Чем же отличалось произведение Радецкого от предшествующих русских кулинарных книг? Его отношение к предмету, вероятно, объяснялось короткой фразой из предисловия к первому изданию: «Гастрономия, или изящество в яствах и напитках, появлялась у всех народов вместе с образованностью и просвещением».

Вы знаете, нас не покидает ощущение, что правильным ответом на заданный выше вопрос могло бы стать нынешнее слово «гламур». Действительно, книга характеризуется тонким и изящным описанием предмета. Даже начиная свое повествование, автор дает актуальный и поныне обзор развития мировой кулинарии, уделяя, впрочем, больше внимания не составу блюд, а внешним приметам кухни того или иного времени. Эти приметы, признаки достатка и благородства, выражающиеся в тех или иных кулинарных аспектах, проходят через всю книгу Радецкого. Здесь и «первые исторические следы изысканных пиршеств у Евреев», где «за столом играла музыка, а гостей умащивали благовониями». Греки переняли эти обычаи и усовершенствовали их, отмечает автор. Афиняне, сообщает он, «отличались во всем тогдашнем мире великолепием пиршеств», превзойдя в расточительстве все народы. Описывая римские пиры, он не может удержаться от описания «щегольских одежд», «ловкости и искусства», с которым дворецкий разрезал на части птиц, изящества в еде и питье. Вообще, в употреблении слова «изящество» Радецкому явно изменяет чувство меры. Как вам, например, такой фрагмент, где это слово употребляется 4 раза на 9 строчек текста:

Въ средніе вѣка при нашествіи варваровъ на Европу, пзчезли во всемъ тонкій вкусъ и изящество. Варвары ѣли много и упивались виномъ, но не понимали изящества въ яствахъ. Таже неумѣренность господствовала на пиршествахъ рыцарей. Въ новые времена, именно съ открытія Америки, снова водворилось изящество въ яствахъ и вообще на пиршествахъ. Особенно Французы много сдѣлали для возрожденія приличій на пирахъ и введенія изящества въ яствахъ.

Не думаем, что книжная редактура тогда совсем уж отсутствовала, а сам Радецкий был чужд хорошему стилю письма. Все говорит как раз об обратном – автор был весьма осведомлен и опытен в изложении своих мыслей. Значит, он действительно придавал большое значение «изяществу», по любому поводу наделяя этим эпитетом близкие ему по духу вещи или явления.

Если же отвлечься от внешних атрибутов и обратиться к существу книги, то нельзя пройти мимо одной, на наш взгляд определяющей, фразы Радецкого: «На русском языке множество поваренных книг, составленных почтенными хозяюшками и изданных господами московскими книгопродавцами; но нет ни одной книги в этом роде, написанной русским метр д'отелем или кухмистером, который, изучив основательно свой предмет в юношеских летах, представил бы публике крайние результаты своей опытности в поваренном искусстве. Автор этой книги едва не первый написавший *самостоятельную* русскую поваренную книгу, основываясь на собственной опытности. Все, что здесь описано, испробовано автором книги, который по ремеслу своему принадлежит к разряду людей, называемых французами: Chef de cuisine, т. е. главою или начальником кухни».

Ну что касается «почтенных хозяюшек», то здесь, конечно, не слишком изящная отсылка к книгам Екатерины Авдеевой, выходившим в 1841–1846 годах. Понятно, они не могли пройти мимо Радецкого, внимательно следящего за всеми книжными новинками, непосредственно относящимся к его профессиональным интересам. Весьма любопытно, как Радецкий позиционирует себя в качестве кулинарного автора. Ссылок на предшественников он не дает, справедливо полагая, что его работа носит самостоятельный и новаторский характер (что во многом справедливо). Но все же пройти мимо трудов самых

известных коллег он не может. В результате рождаются такие фразы: «В Санкт-Петербурге составляли поварские календари… книги под названием поваров, приспешников, искусников и т. п., но выходили очень редко». Мы здесь уже настолько часто цитировали «Поваренный календарь» 1808 года и составленный В. Левшиным «Словарь поваренный, приспешничий, кандиторский и дистиллаторский» (1795–1797), что читатель в состоянии самостоятельно сделать выводы о том, кого имел в виду Радецкий.

Обратите внимание и на то, как осторожно автор характеризует свою работу – *«едва не первую»* самостоятельную русскую поваренную книгу, написанную русским кухмистером, имеющим многолетний опыт в данной сфере. После выхода в 1851 году пятитомника Герасима Степанова (о ней мы поговорим чуть ниже), отдавшего кулинарному труду десятки лет жизни, вопрос о приоритете был решен раз и навсегда. Что, впрочем, нисколько не умаляет достоинств «Альманаха гастрономов». Проблема здесь, похоже, немного в другом. Нам кажется, что Радецкий вообще не очень-то старался ассоциировать свой труд с традициями русской кухни. Начиная с названия книги [173] , текст мягко, но неуклонно подводит читателя к мысли о том, что целью развития нашей кулинарии является ее максимальное приближение к стандартам кухни французской. «В руках таких отличных художников, как французы, гастрономия воскресла. Франция… довела гастрономию до возможного совершенства». «Пальма первенства вкуса и изобретательности принадлежит французским гастрономам и их кухне, хотя Париж и не выше прочих столиц имеет провизию». Нет, конечно, не стоит рассматривать книгу Радецкого как чистую апологию всего французского. Все гораздо тоньше и талантливее. Посмотрите, например, на меню одного из рекомендованных им обедов:

ОБѢДЪ 12-й.

Супъ пюре изъ спаржи съ зелеными кнелями.
Супъ консоме съ кремомъ заварнымъ.
Пирожки русскіе съ вязигою.
Кастрецъ глясованный съ макаронами.
Форель шпигованная съ разнымъ гарниромъ.
Бланкетъ изъ куръ съ рисомъ.
Рябчики съ капустою по-французски.
Жаркое голуби фаршированные.
Картофель свѣжій съ голландскимъ соусомъ.
Хрустъ жареный, съ мармеладомъ по-польски.
Кремъ лезейнованный съ изюмомъ.

Закуски.	Салатъ.
Селедка съ яблоками.	Селдерей съ артишоками.
Пармезанъ.	Груши маринованныя.

Как видите, здесь нет бездумного перечисления иностранных блюд, смысл которых, как и перевод, порой просто ускользал от неискушенного читателя. Это такая небанальная комбинация кушаний двух народов, яркий антипод «смеси французского с нижегородским», которую высмеивал классик. Действительно, достаточно пройтись по страницам «Альманаха…», посвященным ежедневным перечням блюд, как станет понятно: перед нами творческая и весьма искусная попытка соединить в себе две национальные кулинарии. При этом попытка не игнорирующая, а всячески подчеркивающая и использующая положительные стороны каждой кухни. Вот, например, чем не образчик подобной толерантности:

КАША ГРЕЧНЕВАЯ СЪ ПАРМЕЗАНОМЪ.

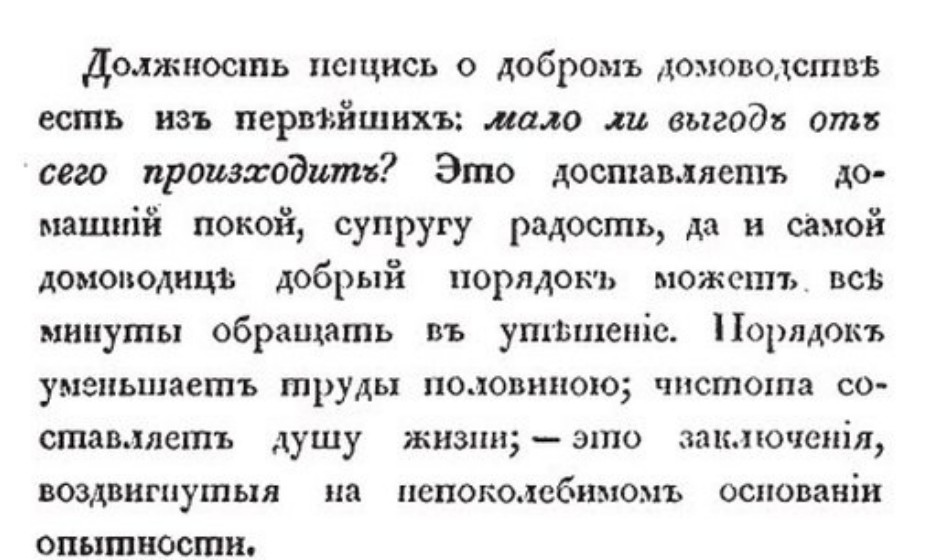
Gruau de sarrasin au parmesan.

Влить въ соразмѣрную кастрюлю воды до половины и закипятить на плитѣ, а потомъ положить кусокъ масла, по вкусу соли и мускатнаго орѣха; между тѣмъ высѣять сквозь сито изъ гречневой крупы мелкія частицы, и высыпавъ оную на плафонъ, вбить столько яицъ, чтобы можно было обмочить крупу, которую размѣшать и поставить въ легкій жаръ; а когда вода вскипитъ, протерѣть крупу нѣсколько въ рукахъ и всыпать въ кипячую воду (мѣшая лопаткою) столько крупы, чтобы каша могла кипѣть минутъ 10-ть, пока загустѣетъ, а потомъ поставить въ горячую печку подъ крышкою и когда упрѣетъ, наложить на глубокое серебряное или каменное блюдо рядъ каши, окропить масломъ, посыпать тертымъ пармезаномъ, а потомъ снова рядъ каши, масла и пармезану и продолжать такъ, пока блюдо будетъ съ верхомъ полно; верхній же слой посыпать пармезаномъ, окропить масломъ и заколеровать въ горячей печкѣ.—Можно прибавлять въ кашу хорошій глясъ и сокъ изъ телятины или штуфада.

Понятно, что подобный синтез потребовал средств и приемов, не всегда характерных для русской кухни предшествующего времени. То есть, помимо чисто концептуального прогресса, книга была еще и шагом вперед с точки зрения технических приемов обработки продуктов. Неслучайно Радецкий предваряет свое сочинение целым разделом, содержащим «Правила для накрытия стола» другие советы по выбору и приготовлению продуктов. «Разнообразие обеденных столов, – пишет он, – приводит иногда в недоразумение прислугу, которая не всегда состоит вся из опытных людей, а потому, для избежания могущих случиться во время безпорядков, считаю необходимым предложить в подробном виде принятыя в С.-Петербурге правила».

Бросается в глаза методичность и системность изложения. Пусть вас не смущают эти современные слова в приложении к

книге 160-летнего возраста. Это действительно так. Радецким предпринята попытка создать своего рода учебник поварского искусства. Более двух тысяч блюд и/или кулинарных советов составили основу для кодификации бытующей в России кулинарии. Мы неслучайно говорим «бытующей в России», а не «русской». Как мы увидим чуть позже, изложенный Радецким подход был не совсем типичен для массовой кулинарии. А ведь, согласитесь, национальной кухней можно считать лишь ту, которая широко распространена в народе. И хотя к концу XIX века стало общим местом упоминать о достоинствах французской кухни и говорить о ее влиянии на Россию, представление об этой гастрономии было у всех разным. Вот почему нам показалось полезным объединить в этой главе Радецкого как яркого представителя «западнического» подхода к развитию нашей кулинарии, имевшего огромный опыт работы в Европе, и другого, не менее известного деятеля русской классической кулинарии, Герасима Степанова, всю жизнь работавшего в России. Яркий, сочный язык его книг по праву завоевал ему заслуженную славу не только гастронома, но и талантливого рассказчика. Чего только стоят такие вот его пассажи:



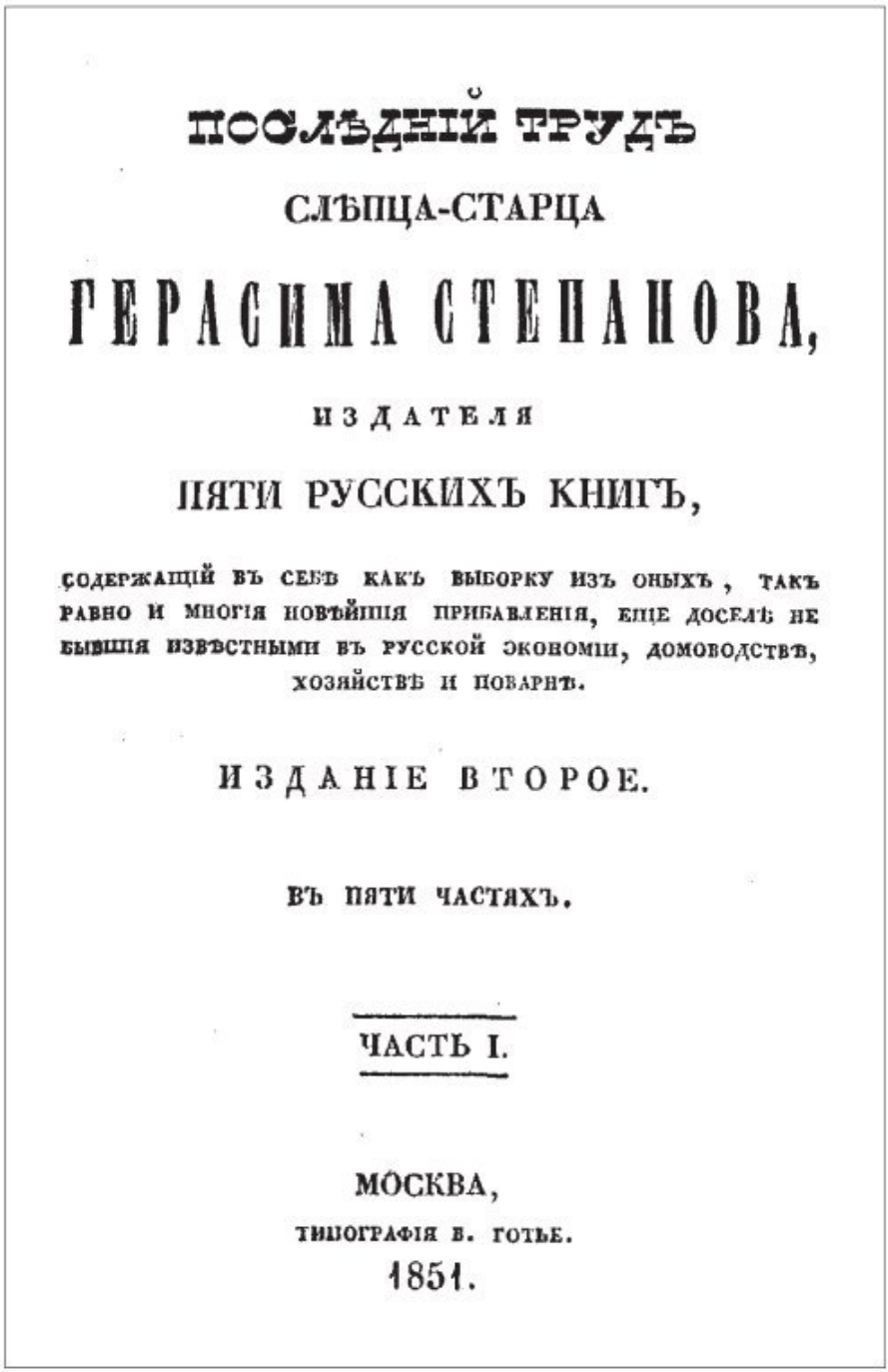
Должность пещись о добромъ домоводствѣ есть изъ первѣйшихъ: *мало ли выгодъ отъ сего происходитъ?* Это доставляетъ домашній покой, супругу радость, да и самой домоводицѣ добрый порядокъ можетъ всѣ минуты обращать въ упѣшеніе. Порядокъ уменьшаетъ труды половиною; чистота составляетъ душу жизни; — это заключенія, воздвигнутыя на непоколебимомъ основаніи опытности.

Изданный в 1851 году «Последний труд старца-слепца Герасима Степанова» увенчал его карьеру гастронома и писателя, «автора вышедших ранее 5 кулинарных книг» {11} .

Состоявший из трех частей, он включал в себя выдержки и цитаты из предыдущих изданий, а также «новые прибавления, не бывшие известными в русской экономии, домоводстве, хозяйстве и поварне».

Г. Степанов – несомненный авторитет русской кухни тех лет. Более 55 лет провел он за плитой, начав карьеру еще «мальчиком на побегушках» и дослужившись до шеф-повара известнейших заведений. Написанные им руководства были весьма популярны среди русской публики. Так, скажем, выпущенная в 1836 году «Полная ручная хозяйственная книга» была обнаружена в списке библиотеки А. С. Пушкина [174] , разобранной после смерти поэта.

Популярность была вполне заслуженной. Живой, образный язык предисловий порождал ожидание весьма нестандартного чтения. Небольшие по объему книги (от 70 до 200 страниц, лишь последняя, итоговая, работа насчитывала 430 страниц) были удобны для использования, они как будто созданы для хозяйки и повара. Но вот здесь-то, похоже, и коренилось определенное противоречие. Оно состояло в том, что, несомненно, квалифицированный автор-кулинар попытался создать пособие «для всех» – от неопытной, делающей первые шаги на кухне молодой хозяйки до профессионального гастронома. Результат оказался неоднозначным.



ПОСЛѢДНІЙ ТРУДЪ

СЛѢПЦА-СТАРЦА

ГЕРАСИМА СТЕПАНОВА,

ИЗДАТЕЛЯ

ПЯТИ РУССКИХЪ КНИГЪ,

СОДЕРЖАЩІЙ ВЪ СЕБѢ КАКЪ ВЫБОРКУ ИЗЪ ОНЫХЪ, ТАКЪ РАВНО И МНОГІЯ НОВѢЙШІЯ ПРИБАВЛЕНІЯ, ЕЩЕ ДОСЕЛѢ НЕ БЫВШІЯ ИЗВѢСТНЫМИ ВЪ РУССКОЙ ЭКОНОМІИ, ДОМОВОДСТВѢ, ХОЗЯЙСТВѢ И ПОВАРНѢ.

ИЗДАНІЕ ВТОРОЕ.

ВЪ ПЯТИ ЧАСТЯХЪ.

ЧАСТЬ I.

МОСКВА,

ТИПОГРАФІЯ В. ГОТЬЕ.

1851.

При чтении работ Степанова возникает странное ощущение. С одной стороны, представлен широкий диапазон блюд: от самых простых (кулебяка, яичница, щи крапивные зеленые и т. п.) до изысканных (соус краподин из рябчиков, маклод из стерлядей и налимов, суп-крамат с раковым творогом в блинах). Но вопрос

«На кого это рассчитано?» остается без ответа. Посмотрите сами, скажем, такой рецепт:

САЛЬМЕ ИЗЪ РЯБЧИКОВЪ.

Снявъ съ рябчиковъ филеи, нашнигуй ихъ и заготовь на маслѣ на плафонѣ; отнявъ отъ нихъ квисы (ножки) и выбравъ косточки, немного припусти на маслѣ на плафонѣ до готовности, потомъ положи подъ гнетъ, чтобъ распрямились, и обдѣлай наподобіе котлетъ, потомъ обмажь потоньше съ обѣихъ сторонъ кнелью и положи въ маслѣ на плафонъ; когда придутъ за кушаньемъ, то припусти на плитѣ, заправь зеленый амлетъ,

нарѣжь филеи въ перекладку съ квисами и клади бортикомъ, въ середку положи рагусоте, сладкое мясо, кнель и облей соусомъ.

Может ли это повторить начинающая хозяйка? Сомневаемся. Термины «немного припусти на масле», «обделай наподобие котлет», «заправь зеленый амлет» – это рекомендации для знающих поваров, которые понимают, сколько и как надо «припускать и заправлять». «Рагу-соте» тоже, как минимум, требует объяснения. Вряд ли простая хозяйка могла четко понять технологию процесса.

Но, может быть, Г. Степанов и не пытался быть понятным каждому, а адресовал свои книги профессиональным кулинарам? И с этим посылом не соглашались многие, в том числе современники автора. «Книжка (Степанова. – *Прим. авт.*)… принадлежит, не во гнев будь сказано ея почтенному автору, к самым рутинным руководствам… хороший повар ничего не

найдет в ней дельнаго, а неопытная хозяйка – никаких действительно основательных и полезных указаний», – писал в своей рецензии в 1851 году журнал «Современник» [175] .

В чем же причина такой, казалось бы, неадекватной резкости журналиста? Конечно, нужно сделать скидку на общий критический настрой «Современника». Редко когда в нем можно было найти безоговорочно одобрительную статью о той или иной книжной новинке. На этом фоне эпитеты в адрес Г. Степанова выглядят еще вполне щадящими. На следующей странице по поводу другого издания редакторы «Современника» вообще не стеснялись в выражениях: «Жаль только, что автор совершенно не умеет писать по-русски», – отмечал журналист.

Так и кажется, как изрядно пострадавший от подобных же «отзывов» на его «Альманах гастрономов» Игнатий Радецкий приходит на помощь своему коллеге. «Критика некоторых С.-Петербургских журналов и газет, – пишет он, – до того была разнообразна, что читатель находился в затруднении, кому и чему верить. В одном журнале критик уверял читателей, что Альманах выходит с целью заставить поваров и кухарок изучать Французскую литературу. В другом журнале критик рекомендовал книгу только богатым Гастрономам и хорошим поварам; в третьем, четвертом журнале, и т. д., один, сравнивая поваренныя книги опытных хозяек и кухарок с Альманахом, предпочитал первыя; – другой не находил в Альманахе ничего новаго, защищал творение хозяек и кухарок, будто бы справедливо заслуживших доверенность публики; – иной начинал свой разбор с верным взглядом и основательными замечаниями, но кончал непонятно – двусмысленно. Одним словом, каждый судил по-своему».

Спорить с критикой – дело неблагодарное в любом веке. Поэтому оставим на совести журналистов их рецензии. Но, представляется нам, такие взгляды на творчество русских кулинаров не были совсем уж безосновательны. Только главная «интрига» заключалась несколько в другом. Ну в самом деле, вопрос о том, «рутинная» это книга или нет, – исключительно дело вкуса. А вот неудовлетворенность общим состоянием русской кухни – это действительная проблема, которая ясно читалась между строк любой рецензии. И в этом смысле автор редакционной статьи «Современника» подошел к ней ближе всех:

...

«Наши обеды решительно

зависят от поваров и кухарок, – пишет он, – и все поваренные руководства, издающиеся у нас, явно свидетельствуют о невысоком состоянии гастрономического искусства. Мы говорим здесь не о чисто русских кушаньях, которые, если хорошо и с умением приготовлены, составляют истинное лакомство для охотников; мы разумеем здесь то межеумочное стряпанье, ту средину между русскою и французскою кухнею , которая особенно заметною делается в таких домах, где хозяева стыдятся предложить вам простой русский стол и хотят щеголять изысканностью обеда. Доморощенный кухмистер истощает все свое уменье, украшает блюда неслыханным образом, хозяева истратили много денег, – а вы, пообедав, вздыхаете по куску простого ростбифа» [176] .

Интересно мнение современников относительно истоков такого «межеумочного» состояния нашей кулинарии. «Причина совершенства французской кухни заключается во французских нравах: там ни одна хозяйка, к какому бы сословию ни принадлежала она, не сочтет для себя неприличным или унизительным сходить в кухню или заняться обедом. А так как внимание и старание хозяйки всегда превосходит внимание и старание всякого повара или кухарки, то нигде так вкусно не едят, как во французских семействах. У нас же, к сожалению, кухня есть исключительное владение кухарки или повара».

Понятно, что это несколько упрощенный взгляд на вещи. Но не будем забывать: на дворе середина XIX века. До отмены крепостного права еще десяток лет, и ни одна дама из более или менее состоятельной дворянской или помещичьей фамилии не возьмет в руки кастрюлю. Крепостные или вольнонаемные повара передаются из семьи в семью как немалая ценность. Слухи о хорошей кухне в каком-то доме разносятся по соседям не хуже, чем новости о замужестве дочек или карточных долгах. Так что целевая аудитория кулинарных книг пока крайне узка – это либо профессиональные повара, способные, в силу своих доходов,

покупать и изучать профильную литературу, либо – часть домашних хозяек, которые, с одной стороны, вынуждены самостоятельно готовить, а с другой – все же обеспечены настолько, чтобы интересоваться гастрономическими экспериментами. «Что бы сказал Данте, если бы дожил до 1852 года, когда у нас, в России, издают альманахи для поваров и кухарок!» [177] – иронизировал по этому поводу журнал «Библиотека для чтения».

Между тем спрос на хорошую кухню явно растет. В стране исподволь идет промышленное развитие, развивается транспорт и торговля. Расширяются сословия людей, способных оценить хорошую кулинарию и знакомящихся с ее лучшими проявлениями. Попробуем же рассмотреть за сиюминутными суждениями современников нечто большее – тенденции развития общественного мнения относительно русской кулинарии. Или, если более конкретно, – взаимодействия русской и французской школы кулинарии.

...

> *«Новое поколение поваров, учеников французской кухни, – пишет И. Радецкий, – было в затруднительном положении, оно находилось между французской и русской кухней. Первую хотя изучали поверхностно, но трудно им было запомнить все французские термины, в чем свидетельствуют составляемыя ими обеденныя записки. Вторую не могли также основательно перенять… почему принуждены были обратиться к поваренным книгам русских кухмистеров, чем и увеличили их потребность. Но результат оказался неудовлетворителен» [178] .*

Думаем, что не сильно ошибемся, сказав, что эта неудовлетворенность была вызвана девальвацией понятия «французская кухня» в России. Вернее даже, несовпадением ожиданий от французской кулинарии и ее повседневным воплощением на русских кухнях. Для большинства населения

европейская гастрономия олицетворяла высшее проявление поварского искусства. Но ведь талантливых поваров не так много. Неудивительно, что в большинстве случаев людей ждало разочарование. Просто ожидания были несколько завышены. И вот тогда, наевшись за полвека «французско-нижегородских» деликатесов, публика задумалась о том, что, может быть, что-то в «консерватории не так». Что-то было упущено изначально, и учились русские повара не совсем тому, чего от них ждали.

Как верно отмечает Радецкий, в первой половине XIX «каждый почти вельможа в С.-Петербурге имел повара француза, которому жители С.-Петербурга (с ограниченным даже состоянием) отдавали в учение по нескольку учеников, с платою, от чего в короткое время французская кухня стала общею». Не будем кривить душой: в Россию ехали не только выдающиеся повара-французы. Тогда, как, впрочем, и сейчас, основную массу экспатов у нас составляли иностранцы, не сумевшие толком устроиться на родине и решившие попытать счастья «у этих русских». Естественно, пересекая границу России, они мигом становились «выдающимися поварами», «мэтр-д'отелями княжеских дворов Европы» и т. п. Чему уж они учили крестьянских мальчишек, направляемых к ним в Петербурге, одному богу известно. В результате за десятилетия в России сложилась очень странная версия французской кухни, как по названиям блюд, так и по их содержанию, имеющая очень мало общего с оригиналом.

Мы неслучайно говорим о языке, поскольку степень его искажения в поварских рецептах забавляла многих. Говоря о трудах Герасима Степанова, рецензенты с сарказмом отмечали искажения французских терминов «мардатели» (maître-d'hotel), «с маршалью» (à la marechale), крапыдень (crapau-dine) и других, «столь ярко блестящих в сочинениях слепца-старца, и его почтенных собратий, имеющих об изящной кухне точно такое же понятие, как мы с вами о языке, на котором говорят луножители» [179] . Чтобы не быть голословными, приведем характерную цитату из Степанова:

Нарѣзавъ ломтями сайку, накорбуй изъ нихъ родъ гребешковъ и макай въ клеръ (сырые желтки); поставя на блюдо по 4 штуки, засуши ихъ, а крутоны (ломти изъ сайки) обжарь и снизу обрѣжь ровнѣе; потомъ порознь дѣлай слѣдующіе соусы: изъ горошка, Турецкихъ бобовъ, спаржицы — шуфлеръ, и по концамъ клади, къ спаржѣ сладкое шпигованное мясо бортикомъ, къ горшку питеши, къ Турецкимъ бобамъ патé-фё (слоеные рожки) полумѣсяцами, а цвѣтную капусту облей Голландскимъ соусомъ немного съ сахаромъ, сладкое мясо заглазируй и подавай на столъ.

Примѣчаніе. Голландскій соусъ приготовляется такъ: положи въ кострюлю $^1/_2$ ф. сливочнаго масла, разбѣй его лопаткой; туда же вливъ полстакана воды, положи 3 ложки муки, немного цедры, сахару и выдавивъ $^1/_4$ лимона, вари на огнѣ; когда раза 3 прокипитъ, процѣди сквозь салфетку, и соусъ готовъ.

Ну что тут скажешь? Только то, что тогдашняя степень смешения языков изрядно напоминает сегодняшний сленг бизнес-планов и презентаций, который вызывает у людей, ценящих родную речь и культуру, те же чувства, что испытывали их единомышленники в веке xix. Вообще, что касается Степанова, то, несмотря на общий антураж «европейской» кухонной лексики, у него нет-нет да и

проскакивают фразы типа: «…блюд, сколь вкусных, сколь же и не вычурных, как блюда каких-либо французских кухмистеров» [180] . В этом смысле, при всем уважении к действительно серьезной и интересной его книге, самого старца-слепца следует все же рассматривать как талантливого продолжателя традиций тех самых мальчиков-учеников безвестных французов, прибывших в Россию в поисках богатства и славы. Мальчиков, повзрослевших и ставших мастерами своего дела. Честно и добросовестно исполнявших свое ремесло так, как они его понимали.

Стольный град

Как необходим талант в искусствах, так в поваренном деле необходим врожденный изящный вкус, которому невозможно выучиться… Хорошие повара – родятся. Только тогда ученье приносит действительную пользу и образует истинных поваров-художников [181] .

Журнал «Современник», 1851 год

Две столицы России – Москва и Санкт-Петербург – сыграли огромную роль в развитии нашей кулинарии. Поэтому стольный град – это не только, в привычном понимании этого слова, столичный, а еще и город, где все события происходили *вокруг стола* , за трапезой или в связи с ней. «А где нельзя хорошо поесть в Москве? Куда ни оглянись, везде клубы, рестораций, трактиры: ступай, куда хочешь, были бы деньги, да добрый аппетит, а за гастрономическими наслаждениями дело не станет» [182] , – писал в 1856 году обозреватель журнала «Москвитянин».

В предыдущих главах мы подробно разбирали труды и взгляды выдающихся кулинаров, работавших в России в первой половине XIX века. Познакомились с тем, как воспринимала их публика и коллеги по профессии. Осталось понять, какое же влияние их творчество имело на повседневную жизнь, скажем, москвичей. Почему их, а не петербуржцев? Да потому, что так же, как и Москва сегодня – это не Россия, так и Санкт-Петербург в XIX веке «страшно далек» был от российского обывателя. Что же касается второй столицы, то она, усвоив гастрономические вкусы века, сохранила между тем вековую традицию неспешной, обильной трапезы. Впитала в себя новомодные кулинарные тенденции, успешно растворив их в давнем хлебосольстве и радушии. В общем, вполне могла рассматриваться в качестве образца той самой национальной кухни, основы которой мы и хотели бы исследовать в данной книге.

С другой стороны, идти дальше в российскую глубинку на предмет изучения «высокой» кухни – дело неблагодарное. Рассказывающий о событиях середины XIX века роман

П. И. Мельникова-Печерского «На горах» дает хорошую иллюстрацию отношения к ней:

...

«… – Расписанье подай, – сказал Василий Петрович.

– Какое расписанье? – в недоумении спросил половой.

– Роспись кушаньям, какие у вас готовят, – повыся голос, крикнул на него с досадой Морковников.

– Карточку, значит? Сию минуту-с, – сказал половой и подал ее Василию Петровичу…

«Мясное: лангет а ланглез, рулет де филе де феб, ескалоп о трюф». Пес их знает, что такое тут нагорожено!.. Кобылятина еще, пожалуй, али собачье мясо…

Слышишь? – строго обратился он к улыбающемуся половому» [183] .

Так что поговорим-ка мы лучше про Москву и ее кулинарные порядки. Чуть ранее мы подробно останавливались на застольных обычаях при дворе московских правителей середины и конца XVIII века – Анны Иоанновны, Елизаветы, Екатерины II. Становящееся привычным в то время проникновение иностранной кулинарии причудливым образом переплеталось с русской кухонной традицией. Это была первая волна западного влияния на нашу гастрономию. Волна, в целом успешно «переваренная» и без серьезных потерь для себя «усвоенная» нашими поварами. Поэтому для начала – кратко о том, какой же стала типовая русская кулинария к началу века XIX с точки зрения гастрономических нравов и привычек москвичей. Итак, слово современникам:

...

«Столы эти не отличались ни утонченностью французской кухни, ни грудами мяса пиров плотоядного

Альбиона. Они были просты и сыты, как русское гостеприимство. Обыкновенно, после водки, которая, в разных графинах, графинчиках и бутылках, стояла на особенном столике с приличными закусками из балыка, семги, паюсной икры, жареной печенки, круто сваренных яиц, подавали горячее. Преимущественно состоящее из кислых, ленивых или зеленых щей, или из телячьей похлебки, или из рассольника с курицей, или из малороссийского борща» [184] .

За этим следовали два или три блюда холодных, как-то: ветчина, гусь под капустой, буженина под луком, свиная голова под хреном, судак под галантином, щука под яйцами, разварная осетрина, сборный винегрет из домашней птицы, капусты, огурцов, оливок, каперсов и яиц; иногда подавался говяжий студень с квасом, сметаной и хреном или разварной поросенок и ботвинья преимущественно с белугой.

После холодного на стол непременно подавались блюда под соусами. Наиболее употребительными бывали утка под рыжиками, телячья печенка с рубленым легким, телячья голова с черносливом и изюмом, баранина с чесноком, облитая красным сладковатым соусом; малороссийские вареники, пельмени, мозги под зеленым горошком, фрикасе из пулярды под грибами и белым соусом или разварная сайка, облитая горячим киселем из клюквы с сахаром.

Четвертая перемена состояла из жаркого: жареных индеек, уток, гусей, поросят, телятины, тетеревов, рябчиков, куропаток, осетрины со снетками или бараньего бока с гречневой кашей. Вместо салата подавались соленые огурцы, оливки, маслины, соленые лимоны и яблоки.

Помимо этого к горячему всегда подавались или кулебяки, или сочни, или ватрушки, или пирожки. Как писал автор тех лет, «кулебяка до сих пор сохранила свой первобытный характер: она тогда была огромным пирогом с разнообразнейшею начинкою, из сухих белых грибов, телячьего фарша, визиги, манных круп, сарачинскаго пшена, семги, угрей, налимьих малок, и проч. и проч.». Пироги и пирожки по большей части имели жирную мясную начинку с луком либо с капустой, яйцами, морковью и очень редко с репой».

Званый обед традиционно завершался двумя видами пирожных, – как их называли тогда: мокрыми и сухими. К мокрым пирожным принадлежали: бланманже, компоты, разные холодные кисели со сливками, яблочные и ягодные пироги, бисквиты под взбитыми сливками, омлеты в плошечках с вареньем (да-да, это было на сладкое), мороженое и кремы. В общем, «мокрым» назывался весь десерт, который кушался ложками; сухие пирожные брали руками. Любимейшие кушанья этого сорта были: слоеные пироги, франшипаны, левашники, дрочены, зефиры, подовые пирожки с вареньем, обварные оладьи и миндальное печенье.

Но вот наступают новые времена и нравы. Совершенствование русской кухни шло, как мы видели, разными путями. И поколение кулинаров середины XIX века уже ставит перед собой иные ориентиры, поклоняется новым кумирам. То, что выходит из-под их рук, – это уже несколько другой этап русской кулинарии, этап усвоения западной (прежде всего французской) практики. Стол этот вполне соответствует гастрономическим понятиям «просвещенного» XIX столетия. Даже приведенное ниже меню (взятое из журнальной периодики того времени) показывает, что шеф-повар получил хорошее базовое образование у наставника-профессионала, достойного коллеги Карема.

Закуска или то, что Французы называютъ Hors d'oeuvres:

Тартины трехъ сортовъ:

Оливки, фаршированныя анчоусами и мелко изрубленнымъ трюфелемъ.

Голландскіе сельди въ прованскомъ маслѣ.

Свѣжая зернистая икра

Первая перемѣна или горячія

Puret a la reine.

Супъ консоме.

Пирожки:

Каракегы изъ рису съ мозгами.
Волованы съ кнелью.
Печенія съ фаршемъ.

Вторая перемѣна—холодныя:

Телятина, a la financiere.
Разварныя стерляди à la Russe.
Трюфели, à la serviette.

Третья перемѣна или соусы:

Перепела на хрустатахъ подъ соусомъ osmasome съ шампиньонами.

Судакъ подъ горячимъ соусомъ изъ устрицъ.

Мацедуанъ изъ огородныхъ овощей, въ которомъ прекрасно фигурировала ранняя брюссельская капуста.

Четвертая перемѣна — жареныя:

Индѣйки, при которыхъ въ видѣ ассистентовъ, находились бѣкасы, молодые тетерева и рябчики. Все это весело улыбалось пируюшимъ, изъ-подъ яркой зелени разнообразныхъ салатовъ.

Къ этой перемѣнѣ подавался бѣло-снѣжный голландскій кочанный салатъ, пересыпанный ломтиками огурцовъ, молодыми листами острогона, андивеля и цвѣтами капуциновъ.

Пятая перемѣна или пирожныя:

Пудингъ несельродъ, обложенный двѣнадцатью сортами разныхъ сладкихъ печеньевъ и пирожковъ.

И наконецъ шестая перемѣна — десертъ:

Состоялъ изъ превосходнѣйшихъ фруктовъ, между которыми отличались въ особенности громадные персики венусы, ананасы и мушкателный виноградъ, (которымъ славятся Кузминскія теплицы), сей часъ только отлученный отъ лозы. За тѣмъ слѣдовали конфекты безчисленнаго множества сортовъ.

Жанровые застольные картинки той эпохи сегодня читаются как увлекательный обзор кулинарной жизни, наполненный яркими и сочными красками:

...

«За полчаса до обеда, в гостиной, на круглом столе, перед диваном, поставили водку и закуску. Гости усердно занялись этою увертюрою

обеда. Между шестью графинами с очищенным, желудочной, допель-кюмелем, тминной, джином и кирш-вассером стояли две бутылки старого хереса и почтенного портвейна. Балык, сардины, швейцарский сыр, который проливал ароматные слезы, редис и копченая медвежина составляли закуску. Lepremiercoup , как говорят французы, был пропущен.

Пробило четыре часа, и мы отправились в залу. Как приятно видеть хорошо сервированный стол! Белоснежная скатерть покрывает его во всю длину; симметрически расставленные куверты покрыты в виде треугольных шляп легко накрахмаленными салфетками; ложки, ножи и вилки блестят перед каждым прибором, маленькие вызолоченные солонки, обставленные стаканом и бокалом, через прибор на серебряных поддонках стояли бутылки подогретого лафиту и холодного сотерна; длина пробок и цвет вина заранее говорят об его достоинстве. Между этими благородными произведениями Бордо перемешаны и вина счастливой Бургундии, – вот темное нюи , светлое шамбертен , а вот и добрый друг кло де вужо . Для любителей капитальных напитков здесь находится дрей-мадера, херес и портвейн в своем двойственном виде. Не забыта также и грациозная бутылка старого Иоганисберга .

В середине стола огромная ваза со льдом холодит две бутылки редереру , и, вероятно, у хозяина приготовлено еще этого нектара Шампаньи . По обе стороны вазы во всю длину стола расставлены

корзины из разноцветного хрусталя с фруктами, фарфоровые вазы с букетами цветов и горки из серебра и тисненого хрусталя с конфетами, сейчас только вышедшими из мастерской Дубле или Файе. Все это празднично, торжественно; все это, поражая взоры счастливца, приглашенного к обеду, сулит ему невыразимое наслаждение.

Гости в молчании садятся за трапезу. Первое кушанье уже говорит вам об искусстве повара. Суп-пюре из ершей с налимьими молоками превосходен?.. Даже жирная кулебяка, вкусная до того, что, кажется, сама тает во рту, не может затмить его. Но вот является второе блюдо – это индейка с трюфелями, это прославленная гастрономами всех частей света d'indou truffe . Какой аромат! – он в состоянии разбудить даже сонного.

После этого поистине знаменитого блюда подали осетрину a ` la Richelieu , этот красный сладковатый соус прекрасно гармонировал с остротою каперсов и оливок. Соте из цыплят с шампиньонами и гребешками и спаржа шесть на фунт были достойными представителями отделения соусов. Перед цыплятами раскупорили первую бутылку шампанского, и гости занялись игрою искрометного Ai. Снова налитые бокалы еще пенились через край, как подали жареного фазана, этого аристократа дичины.

Обед был превосходный, и я, услаждаясь квисой фазана, размышлял, какое пирожное достойно заключить его. Но вот

тарелки переменены, и официант подает – окорок ветчины… Я в недоумении взглянул на Ивана Ивановича, – он, хитро улыбаясь, смотрел на меня.

– Нет, думал я, слуга покорный! – после жареного фазана ветчину!.. ешь, кто хочет другой, а я до нее не дотронусь, будь это хоть истинное произведение Вестфалии. Верно вы, батюшка, сошли с ума, что вздумали такою вещью попотчевать в заключение вашего обеда.

Но вообразите мое удивление: когда мне поднесли эту ветчину, то я увидел, что это совсем не ветчина, не соленая свинина, а пирожное, и превосходнейшее пирожное. Вот видите ли, в чем дело? – Эта ветчина была ветчина-бисквит. Повар взял три бисквитные розовые лепешки, вырезал их формою окорока, положил друг на друга, переслоил киевским вареньем из клубники, потом выложил флер д'оранжевого бланманже, которое превосходно обманывало глаз, заменяя жир окорока, и в заключение вместо кожи на этом бланманже была сделана глазировка из сахара и шоколада. Все это составило такое лакомое блюдо, от которого и сам Лукулл не отказался бы даже после своего обеда. После десерта, после последней рюмочки настоящего итальянского мараскино, которая составляла le dernier coup , мы перешли снова в гостиную, где нас ожидал кофе » [185] .

Богатство и изысканность московских частных домов не были, конечно, всеобщим правилом. Вышеприведенное описание относится скорее к высшему сословию. Конечно, это не княжеские приемы, но все-таки званый обед достаточно обеспеченной и,

самое главное, любящей и умеющей принимать гостей семьи. Домашнее питание – это отдельная повесть, в которой свои правила и порядки. С точки зрения понимания кулинарии эпохи важно также посмотреть и на качественное общественное питание.

В то время приличному московскому господину можно было пообедать в клубе, ресторации, трактире и… ну, в общем, наверное, не стоит расширять этот список, если мы говорим о достойных внимания с кулинарной точки зрения заведениях.

Пожалуй, в наибольшей степени ценились кулинарные изыски в так называемых клубах. Нельзя сказать, что это были какие-то особо избранные аудитории. В принципе, любой более или менее воспитанный и способный за себя заплатить господин мог посещать их – по приглашению одного из постоянных членов или получив рекомендацию для вступления в соответствующий клуб. При этом нельзя сказать, что в большинстве заведений (за малым исключением) были особо разборчивы при приеме новых членов. Однако хорошая кухня и приятное общество гарантировались.

Лучшим из московских клубов по праву считался Английский. Основанный еще при императрице Екатерине II, он после временного закрытия при Павле I и перерыва, связанного с войной 1812 года, вскоре восстановил свой блистательный вид. Членство в нем ряда видных вельмож того времени (среди них князя Юсупова) позволило создать вокруг заведения прекрасное общество [186] .

Долгие годы после Отечественной войны кухмистером в нем был Влас Осипов, вольноотпущенный повар Василия Львовича Пушкина. По отзывам современников, был он «хорошим кухмистером, но не отличным артистом».

Среди любителей высокой кухни клуб был известен, в частности, из-за своих так называемых «урочных» блюд. Например, на второй неделе Великого поста в среду всегда почти подавалась большая стерляжья уха, которая стоила заведению от пятисот и до тысячи рублей серебром. В среду на Фоминой неделе прихотливые члены Английского клуба непременно требовали «суп printaniere с молодыми цыплятами». В первый обед после Петрова дня традиционно подавался Gigot de mouton. Обязательным блюдом во время обедов на масленицу были, конечно, блины со свежей икрой.

БАРАНИНА ПО-ИТАЛІАНСКИ.

Gigot de mouton à l'italienne.

Очистить и вымыть заднюю четверть баранины, нашпиговать въ нѣсколькихъ мѣстахъ чеснокомъ и сложивъ на противень, залить масломъ, а за полтора часа до отпуска поставить въ горячую печку и когда заколеруется оборотить, полить сверху собственнымъ сокомъ и продолжать такъ, пока не ужарится до готовности, потомъ вынуть на блюдо, обложить рисомъ и полить сверху процѣженнымъ собственнымъ сокомъ; косточку же украсить кокардою изъ бумаги.

(Из книги И. Радецкого "Альманах гастрономов", СПб., 1855 г.)

БАРАНИНА СЪ РИСОМЪ ПО-ГРУЗИНСКИ.

Gigot de mouton au riz à la Géorgienne.

Изрѣзать въ продолговатые ломтики назначенную часть баранины, посыпать немного солью и перцемъ, сложить въ чашку, залить прованскимъ масломъ и поставить въ холодное мѣсто; между тѣмъ сложить бараньи кости въ кастрюлю, налить бульономъ пополамъ съ водою и варить на легкомъ огнѣ 2 часа; когда бульонъ поспѣетъ, вымыть въ водѣ соотвѣтственное количество риса, сложить въ кастрюлю, положить немного масла, двѣ цѣльныя луковицы, нашпигованныя гвоздикою, два очищенныхъ корня петрушки, по вкусу соли, перцу и мускатнаго орѣха, налить бараньимъ бульономъ и сварить на легкомъ огнѣ до упрѣлости; за 15-ть минутъ до отпуска, выбрать баранину изъ масла, сложить на ростъ и обжарить на горячихъ угольяхъ съ обѣихъ сторонъ; между тѣмъ выбрать изъ риса лукъ, петрушку и проч. и выкладывать оный ложкою на блюдо правильно, а въ средину положить обжаренную на

ростѣ баранину и полить выкипяченнымъ бараньимъ сокомъ. — Соусъ для бивстекса, въ который прибавляется выкипяченный баранiй бульонъ, подается особо въ соусникѣ.

*(Из книги И. Радецкого «Альманах гастрономов», СПб., 18*55 *г.)*

Впрочем, гастрономические критики тех лет не всегда были довольны этой кухней. «Кормят хорошо, однако, признаюсь откровенно, я не совсем доволен кухмистером этого места. Часто столы бывают исполнены с неровностью: одно блюдо приготовлено превосходно, другое по своему вкусу и виду не могло бы занять места и за обедом только что порядочного едока». Объяснялось это просто. Ежегодно избираемые старшины клуба порой слишком доверялись мнению поваров. Между тем кухмистеры заведения, при всем уважении к их квалификации, не всегда были способны оценить соответствие блюд друг другу. Вот и получались порой такие шедевры, которые приводили в изумление привыкших к тонкой кухне завсегдатаев. Например, кислые суточные щи, к которым подавались пирожные стружки, и за этими щами вдруг появлялась дикая коза, предшествующая маклоту из налимов, соусу суфле из репы, жареным поросятам и гурьевской каше.

МАКЛОДЪ ИЗЪ СТЕРЛЯДЕЙ И НАЛИМОВЪ.

Рыбу очистивъ выпотроши, вымой и изрѣзавъ штуками, изъ налимовъ молоки вынь и вскипяти въ бѣломъ винѣ; послѣ стерлядей и налимовъ положа въ кострюлю вмѣстѣ съ

духами, влей туда же полбутылки краснаго вина, выдави свѣжій лимонъ и подлей хорошаго бульена чумичку, потомъ посоля по пропорціи, въ семъ соусѣ припусти стерлядей и налимовъ. Гарниръ приготовь къ стерлядамъ такой: сваривъ раковъ, спипки отними, нафаршируй ихъ кнелью и обланшир въ соленой водѣ; нарѣзавъ изъ бѣлаго хлѣба крутоновъ, накорбуй ихъ гребешками и обжарь въ маковомъ маслѣ; очистивъ 1 ф. Англійскаго лучку, обжарь его на плафонѣ въ печи до готовности, и накладывая стерлядей и налимовъ на круглое блюдо бортикомъ, обкладывай рамкой кругомъ стерлядей налимовыми печепками съ крутонами, фаршированными раками и Англійскимъ лучкомъ; обливъ изъ-подъ стерлядей соусомъ, подавай.

(Из книги Г. Степанова «Последний труд слепца-старца…». М., 1851 *г.)*

Неудивительно, что дни Власа Осипова на кухне клуба были сочтены. Будучи человеком неграмотным, он, по мнению завсегдатаев, «не мог идти современным прогрессом, хотя и был хорошим рутинистом». Верхом его кулинарного искусства было народное угощение: янтарная уха из стерлядей и жареная жирная телятина – вещь, бесспорно, хорошая, но не удовлетворяющая сторонников новых гастрономических нравов. Общее мнение членов клуба восстало против Власа, и его заменили Денисом Потемкиным, поваром графа Бобринского, получившим свое окончательное образование в парижском *Rocher de Cancale* [187] .

Переход был резок: фрикасе из лягушек, карп под пеканом или угорь с соусом *Ravigaut* стали типичным клубным угощеньем.

Но своим тонким, причудливым столом Денис не смог угодить людям, привыкшим к гомерическим блюдам русской кухни. От него потребовали «власовских» кушаний, и воспитанник парижского ресторатора сбился с толку, самолюбие его было оскорблено, он упал духом. В результате от места ему тоже отказали.

Сергей, кухмистер князя Гагарина, заменил его. «Его добрая физиономия ясно говорила всем, что он готов от души услужить каждому, но от желания до исполнения далеко», – отмечали современники. Сергей был бы прекрасным поваром у какого-нибудь хлебосольного барина, у которого гости так же невзыскательны, как и он. Но быть мастером в клубе, знать вкус и прихоти каждого члена, уметь с равным искусством приготовить и ботвинью с осетриной для какого-нибудь степного помещика, и белоснежный майонез с мацедуаном для записного гастронома – тут надобно было иметь уменье и такт. В общем, смена поваров шла своей чередой. А найти универсального кулинара, нравящегося всем, было невозможно по определению.

Еще одним подобным заведением являлся московский Дворянский клуб. Отличающийся, может быть, меньшей помпезностью, он предоставлял своим членам возможность насладиться вполне искусной гастрономией.

Вот какие воспоминания об одном из обедов остались у обозревателя московского журнала:

...

«В половине четвертого, водка и закуска были поставлены в гостиной. Разнообразие закуски, превосходно составленные тартины, форшмаки, фаршированные оливки и маринованные угри уже ясно говорили об искусстве нового кухмистера. Я бежал от этих предательских блюд, чтоб не испортить аппетита, который берег для обеда.

Карта была составлена прекрасно: уха из стерлядей и кулебяка. Говядина, припущенная в мадере с аншпотами, спаржа, жареные куропатки и ряпчики и

мороженое «мозаик». Уха и кулебяка были такие, что им позавидовал бы и покойный Влас; говядина была вкусная, мягкая, пухлая. Спаржа имела удовлетворительную полноту, а нового роду сабайон, сделанный из уксуса, прованскаго масла, сахару и малой дозы невареннаго желтка, показался мне объедением. Жареное было румяно и сочно; мороженое разнообразно и маслянисто. И я не мог не сознаться, что повар Емельян искусный артист».

Купеческое собрание, или, как его еще называют, Купеческий клуб, также являлось одной из кулинарных достопримечательностей Москвы. Когда-то Купеческое собрание отличалось своею чинностью; «на его блестящих балах танцующим кавалерам иначе не дозволялось быть как в чулках и башмаках; штатские же и купеческие сынки были обязаны надевать белые жилеты и такие же галстуки. Сюда богатые маменьки Замоскворечья привозили своих дочек, одетых в изделия Лебур и Катаева, обнизанных жемчугами, залитых брильянтами; искатели богатых супружеств шли толпою на эту ярмарку невест… Но наконец, наверное не знаю почему, а кажется, по причине незатруднительного доступа купеческого сословия в залы Благородного собрания, собрание купеческое стало падать; оно уже было при конце своей погибели, как, по предложению одного из своих старшин и с согласия членов, оно совершенно изменило свой характер, из собрания почти обратилось в клуб и свои чинные балы заменило маскарадами, объявило претензию на гастрономию и, с переменой квартиры, переменяло и повара».

Между тем о кухне этого заведения отзывы были не всегда похвальные. Во главе ее долгое время стоял Порфирий, кухмистер Г. Секретарева. Многие восхищались искусством этого повара, другие считали, что он «работал более для глаз, чем для желудка». «Щегольство уборки блюда не заменит его приятного вкуса; дурная трюфель не будет приятнее от того, что она проткнута шпажкой; ломоток осетрины толщиною чуть не в почтовый лист бумаги, хотя бы пересыпанный зеленью в узоре, не удовлетворит аппетиту и шестнадцатилетней девочки; миниатюрный окорок ветчины не будет от того жирнее, что его нога завернута в золотистую бумагу; и давно миновало то время, когда считалось великим достоинством повара приготовить кушанье так, чтобы посетитель не мог узнать, из чего оно состряпано. А все это водилось за нашим мастером.

А потому, почтеннейший любитель гастрономии, не ищите здесь ни лакомого стола, ни ловкой прислуги, ну даже роскошного освещения – это в полной мере мещанский клуб, где пьют более очищенного, чем прочих вин; более употребляют пива, чем портера; где главным фундаментом обедов и ужинов служит говядина *бульи* и телячьи котлетки очень сомнительной белизны и часто приправленные перцем».

Возможно, из этого краткого обзора вам удалось составить хотя бы приблизительное впечатление об уровне гастрономии «клубной» Москвы. Что ж, перейдем теперь к более привычному нам типу питания – ресторанам. Их становление в Москве (да и в Санкт-Петербурге) относится к 20-30-м годам XIX века. Именно тогда происходит разделение между традиционными трактирами (пусть даже высокого качества) и более утонченными заведениями. «В лучших русских трактирах почти нельзя было

обедать… Там строго еще держались разделения кулинарных продуктов на допетровские категории… Например, *горячее* – ботвинья и окрошка; *холодное* – бифштекс и беф-ламод; *соус* – раки; *жаркое* – всегда нечто вареное; пирожное, компот» [188] .

Впрочем, в отличие от столицы, Москва еще долго оставалась верна «трактирной» традиции. Лучшие из них – «Саратов», заведения Гурина и Егорова в Охотном ряду и на Воскресенской, а также «Большой Патрикеевский трактир И. Я. Тестова» – сочетали в себе достойную русскую кухню и высокий уровень обслуживания. Устойчивым успехом пользовались фешенебельный «Славянский базар», «Эрмитаж», «Венеция», «Европа», «Прага» и др. Но все-таки их расцвет происходит в конце XIX – начале XX века.

А одним из первых и, по отзывам современников, лучшим рестораном середины века по праву считалось заведение француза Ипполита Шевалье, расположенное в Старогазетном (ныне – Камергерском) переулке. Здесь еще с 1830-х годов в двухэтажном здании городской усадьбы Трубецких размещались гостиница и ресторан, популярные среди московского «бомонда». В гостинице Шевалье жили французский художник Теофиль Готье (1860), Николай Некрасов (1855), Лев Толстой (1850, 1860, 1862), в гости к которому приходили А. Островский, А. Фет и Д. Григорович. Здесь часто обедал в последние годы жизни Петр Чаадаев, он побывал здесь и в 1856 году за день до смерти.

Как повар, Шевалье, несомненно, был достойным представителем каремовской школы. У него всегда можно было найти разнообразный и обильный стол по карте. Правда, и стоил этот стол дороже, чем в других ресторациях, но расходы себя окупали. Вы просто почитайте отзывы тех лет: это какая-то поэзия.

…

«Ежели вы идете для того, чтоб только наесться, а не кушаете для того, чтобы с удовлетворением аппетита наслаждаться лакомством, – то не ходите к Шевалье: для вас будут сносны и жесткие рубленые котлеты Шевалдышева, и ботвиньи с крепко посоленной рыбой Егорова, даже немного ржавая ветчина,

подающаяся в галерее Александровского сада. Ежели же вы с первою ложкою супа можете достойно оценить художника повара; ежели хотя немного передержанный кусок бифштекса оставляет в вас неприятное впечатление; ежели вы до того тонкий знаток, что по белизне мяса можете отличить то место, где летал до роковой дроби предлагаемый вам зажаренный рябчик; ежели вы не ошибетесь во вкусе животрепещущей стерляди от заснувшей назад тому десять минут, – то ступайте, ради вашего удовольствия, ступайте к Шевалье, и ежели хотите совершенно насладиться приятным обедом, то пригласите с собой человек пять товарищей, накануне закажите обед, предоставив составление карты самому ресторатору, и не поскупитесь заплатить по шести рублей серебром с персоны. О, тогда вас так накормят, что вы долго, долго не забудете этого праздника вашего желудка».

Вот как выглядела карта этого знаменитого обеда:

Hors d'oeuvres или закуска:

Сыръ изъ Бри.

Сардины.

Копченый языкъ оленя.

Самый обедъ состоялъ изъ слѣдующихъ блюдъ:

Супъ раковый бискъ съ двумя сортами пирожковъ, растегаи съ вязигой и фаршемъ и слоеные витушки съ кнелью.

Говяжій филе съ густымъ соусомъ, пюре изъ каштановъ и аншпотовъ, изъ сельдерея, петрушки и брунколи, фаршированной aux fines herbes.

Провансаль изъ судака (это блюдо верхъ искусства талантливаго Шевалье).

Пулярды supreme, прошпигованныя, надушенныя, засыпанныя трюфелемъ.

Цвѣтная капуста, бѣлая какъ снегъ, поданная по-польски съ распущеннымъ сливочнымъ масломъ и сухарями.

Жареные бекасы, съ салатомъ изъ сердечекъ маринованныхъ артишоковъ, приготовленныхъ въ прованскомъ маслѣ и дижонской горчице.

Мацедуанъ изъ ананасовъ, персиковъ, мексиканской земляники, абрикосовъ и дыни канталупы, залитыхъ сиропомъ, въ которомъ было очень чувствительно присутствіе заграничнаго мараскина, старой густой малаги.

Десертъ состоялъ изъ:

громаднаго арбуза, шпанскихъ вишенъ, вазы разныхъ ореховъ, перемѣшанныхъ съ кувшиннымъ изюмомъ и сушеными французскими сливами, да изъ сыру пармезану, честерскаго и швейцарскаго.

Мимоходом хотелось бы отметить вещь, бросающуюся в глаза, – этот стол явно не рассчитан на 2–3 человек. При посещении подобных ресторанов существовало негласное правило: не приглашать более двенадцати человек, но и не готовить менее чем на шестерых. Пусть даже вас всего двое – заказывать надо на большее количество персон. Иначе вы поставите повара в затруднительное положение: «одним более – он не будет в состоянии так отчетливо убрать блюда; одним менее – у него недостанет питательного элемента для некоторых соусов».

Не будем утомлять вас больше подробным описанием блюд и рецептов. Попробуем за красочными застольными картинками обнаружить закономерности новой кулинарной эпохи. Вспомните начало главы – классическую московскую кухню. А ведь прошло

немногим более четверти века, и она стала неузнаваемо другой. Вернее, не так: изменилась ее философия, ее культура. Изменился ее язык и технология. Притом что кухня эта все равно не стала французской, сохранив неуловимый русский аромат и основу.

Середина XIX века – это завершение, апофеоз «второго пришествия» иностранной гастрономии на русский стол. В отличие от первого этапа, проходившего в 1720–1780-е годы, речь уже шла о детальном, тщательном осмыслении французской кулинарной практики, ее прививке к российской почве. Этот процесс касался не только распространения «красивых» парижских названий и неуклюжей локализации западных блюд к русским продуктам. *Русский гастрономический рынок вырос и созрел* . Спрос на качественную кулинарию устоялся, стал значительным и, самое главное, предсказуемым. Если в XVIII века российская знать лишь по случаю бывала в Европе и имела с ее кухней шапочное знакомство, то к середине XIX века процесс культурного взаимообмена приобрел стабильные черты. Тысячи молодых людей оканчивали западные университеты, поездки на отдых и по делам за границу стали вполне обыденными, не говоря уже о европейских походах русской армии. Французские книги и газеты беспрепятственно проникали в Россию, французская мода кружила головы русским девушкам не хуже, чем французские вина – головы их женихов.

В общем, созрели все условия для прихода в Россию действительных западных профессионалов – в отличие от прежних лет, когда к нам приезжали неудачники и искатели счастья, не способные нормально устроиться у себя на родине. Спроса на них уже не было. Но они сыграли свою роль, воспитав поколение российских кулинаров, может быть и не всегда искусных, но, по крайней мере, понимающих терминологию и приемы европейской кухни.

Возникла база для нового рывка гастрономической науки. И подготавливалась она, с одной стороны, путем формирования широкого круга профессионалов, способных к обучению и совершенствованию, а с другой – в результате воспитания общественного вкуса, привычки к качественной и тонкой пище, изящной манере питания.

Именно эта эпоха и создала условия для того, чтобы «звезды» европейской гастрономии смогли найти понимающую и благодарную аудиторию в России, навсегда оставить след в русской истории и литературе.

Феномен Молоховец

Где ты, писательница малосольная,
Молоховец, холуйка малахольная,
Блаженство десятипудовых туш
Владетелей десяти тысяч душ?
В каком раю? чистилище? мучилище?
Костедробилище?
А где твои лещи
Со спаржей в зеве? раки бордолез?
Омары Крез? имперский майонез?
Кому ты с институтскими ужимками
Советуешь стерляжьими отжимками
Парадный опрозрачивать бульон…

Арсений
Тарковский, 1957 год

Сразу скажем, мы не являемся поклонниками поэтического дара А. Тарковского (что, впрочем, не умаляет его заслуг перед отечественной поэзией). Но даже с учетом этого обстоятельства, посвященные Молоховец строки – пример явного стилистического и смыслового злоупотребления. Ну что, вам и правда кажется, что рифма «малосольная-малохольная» – это венец художественного творчества? Причем, понятно, что продиктована она не менее банальным словосочетанием «огурец-Молоховец».

Да, и по смыслу не очень понятен гнев и возмущение автора относительно книги Елены Ивановны. Все-таки нас еще в школе учили, что поэзия – это что-то от вечности. А тут – очевидно сиюминутная задача показать, как чужда была книга Молоховец идеалам социалистического общества. Правда, чуть далее, Тарковский не стесняется прибегнуть и к вовсе уж «непролетарским» сравнениям:

Ты вслух читаешь свой завет поваренный,

Тобой хозяйкам молодым подаренный,
И червь несытый у тебя в руке,
В другой – твой череп мямлит в дуршлаге.

Откуда такая ненависть к, казалось бы, простой поваренной книжке? Загадка богатого внутреннего мира поэта…

Однако, такой пролетарский подход к книге Молоховец «Подарок молодым хозяйкам» время от времени проявляется в России. Причем, что удивительно, – вне зависимости от эпохи или режима. Ругали ее и при царизме. А уж в последующем… «В наше время кулинарный труд Е. Молоховец безнадежно устарел, и не только потому, что счет в нем ведется не на граммы и килограммы, а на золотники и фунты. Дело в том, что в своих кулинарных советах супруга губернского архитектора ориентировалась исключительно на богатые слои населения, а отсюда и специфический подбор блюд, рекомендации, для наших дней непригодные» [189] , – пишет М. Медведев в довольно занимательной для своего времени книге «Мир кулинарии», изданной еще в 1977 году.

Елена Ивановна Молоховец

Честно говоря, нам не хотелось бы в который раз повторять биографию Елены Ивановны. Интересующихся можем отослать к прекрасному и подробному очерку Эхберта Хартмана (из университета в Утрехте, Нидерланды) [190] . Отметим лишь, что родилась она в Архангельске в 1831 году в семье начальника местной таможни Ивана Бурмана. Потеряв родителей в раннем возрасте, по ходатайству бабушки поступает в Смольный институт для благородных девиц и заканчивает его в 1848 году с хорошими отметками. Вернувшись в Архангельск, вскоре выходит

замуж за архитектора Франца Францевича Молоховца (старше ее на 11 лет), с которым сначала переезжает в Курск, а затем в Петербург.

Собственно, первая и главная загадка Молоховец заключается в том, как обремененная семьей и домашними заботами 30-летняя женщина смогла написать столь значительную (хотя бы просто по объему) книгу. Причем 30-летняя – сильно сказано. Книга еще в 1860 году одобрена цензурой, и, следовательно, писалась автором, которому едва исполнилось 27–28 лет. Не просто книга, а подробнейший труд, в котором представлено скрупулезное описание блюд, технология их приготовления с точными мерами продуктов и временем приготовления, учетом сезонности, постов и возможных затрат на продукты. Почти 400 страниц текста, набранного убористым шрифтом, содержали более 2000 описаний кушаний, свыше 1000 советов по приготовлению различных запасов, а всего давалось более 4000 советов (в окончательном варианте книги). При этом бросаются в глаза детали, которые не перепишешь у других поваров, а поймешь только из своего опыта: «…сделать надрез вокруг головы налима, продеть иголкой веревочку сквозь глаза, завязать, повесить, отогнуть кожицу вокруг головы, потом руками стянуть ее с целого налима (чтобы было легче это сделать, взять в пальцы щепотку соли)».

Очень показательная фраза содержится в предисловии: «Кухня, это в своем роде искусство, которое без руководства приобретается не годами, но десятками лет опытности, а этот десяток лет неопытности, иногда, очень дорого обходится». Бог весть, каким таким опытом обладала недавняя выпускница Смольного. Хотя обратите внимание: слова «десяток лет» довольно точно совпадают с ее семейным стажем.

Сегодня большинству из нас представляется, что из Смольного выходили образцы прекрасных дам, одинаково свободно чувствующих себя и на кухне, и в светской гостиной. Действительность не всегда была такой радужной. Стихи, сочиненные неизвестным автором (возможно, Н. И. Гречем) о руководителе Смольного института – И. И. Бецком, говорят сами за себя:

Иван Иваныч Бецкий
Человек немецкий,
Носил мундир швецкий,
Воспитатель детский,
В двенадцать лет
Выпустил в свет
Шестьдесят кур,

Набитых дур [191] .

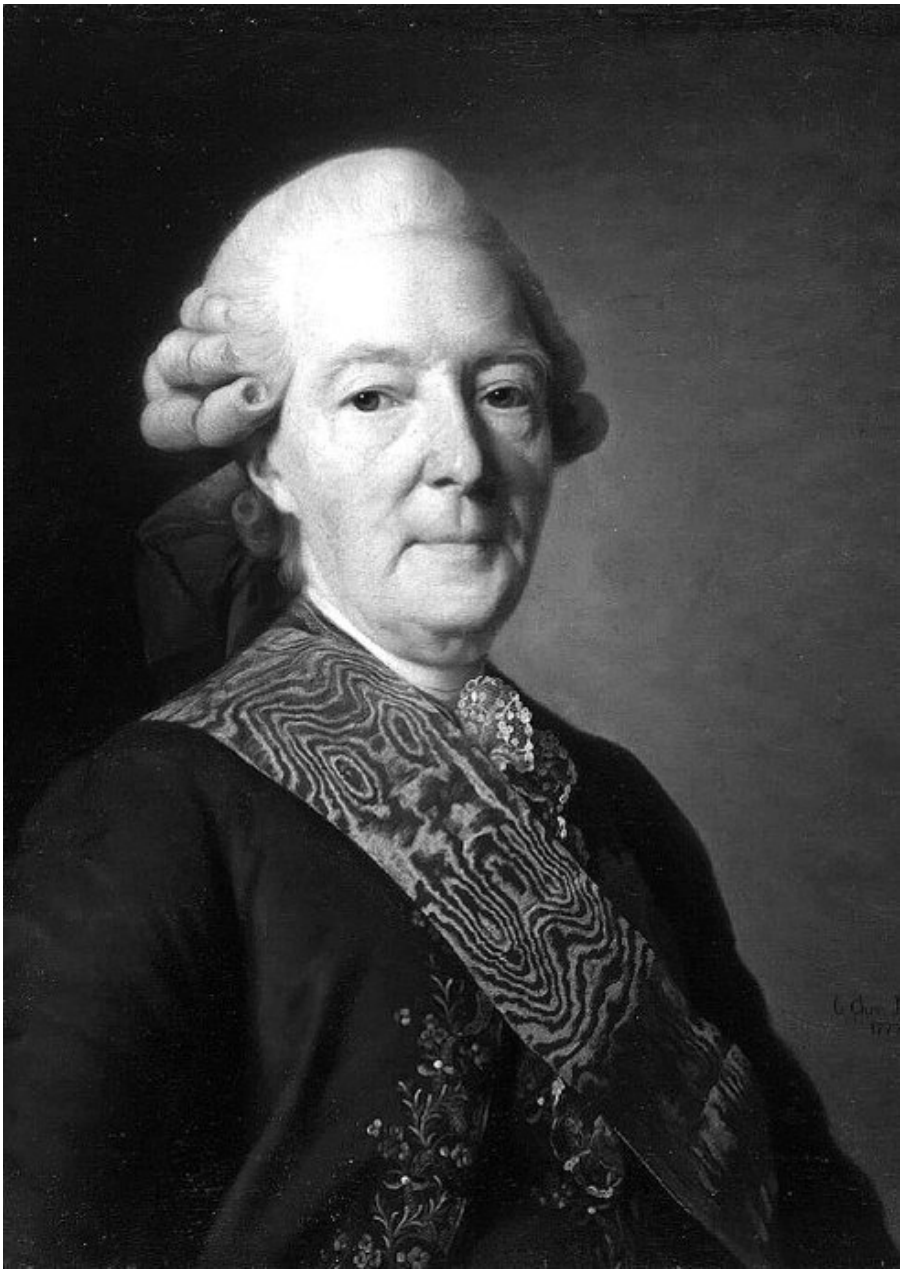
К сожалению, подражание французскому женскому училищу Сен-Сир, положенное в основу системы образования Смольного, на русской почве иногда давало комичные результаты. «Во всем, что касалось действительной жизни, воспитанницы проявляли такое незнакомство с самыми обыденными ее явлениями… такую наивность во взглядах на людей и на вещи, что эта наивность граничила иногда с глупостью» [192] . Недаром чуть ранее, в 1816 году, Сперанский писал дочери: «По счастью ты не монастырка (от «Смольный монастырь». – *Прим. авторов.*) и от младенчества видела свет не через волшебное стекло» [193] .

Уже упоминавшийся нами известный в то время журналист, филолог и педагог Николай Иванович Греч (1787–1867), бывало, рассказывал, что смолянки первых выпусков были «набиты ученостью», но вовсе не знали жизни и забавляли публику своими наивностями, спрашивая, например: «Где то дерево, на котором растет белый хлеб?»

Смех смехом, но, как бы то ни было, выпускницы Смольного проходили определенную школу. И среди изучаемых дисциплин, несомненно, присутствовали начала кулинарии и домоводства. Для того чтобы они могли вести свой дом и хозяйство, одним из первых постановлений Попечительского совета Смольного еще в 1773 году предписывалось обучение девушек «домостроительству, чтобы сами договаривались о ценах с поставщиками припасов и плату им производили» [194] . Может, здесь и была заложена основа удивительной дотошности Е. Молоховец в описании припасов, заготовок, их стоимости, советы по приобретению продуктов.

В чем же, собственно, феномен книги Елены Ивановны? Ведь с 1861 по 1917 год она выдержала 29 изданий (последнее успели выпустить в 1917 году в Петербурге). Книга была переведена на немецкий язык. Ее выпускали в толстых переплетах с золотым тиснением. Для многих это была настоящая библия домашнего хозяйства.

Если говорить современным языком, ее успех – в чрезвычайно точном попадании в незанятую маркетинговую нишу и очень грамотной раскрутке. Впрочем, что касается первых лет и первых двух изданий (1861 и 1866 гг.), нельзя сказать, что они стали событием даже для кулинарной общественности. Все случилось потом.



А. Рослин. Портрет И. И. Бецкого (1777 *).*

Кстати, отношение профессиональных поваров к творению Молоховец всегда было несколько прохладным. Таким, знаете ли, немножко ревностным: мол, мы на это полжизни положили, а тут какая-то бойкая дама пришла и на все вопросы дала ответы. Во многом такое отношение объясняется напористым характером Елены Ивановны, ее «пассионарностью». Этакая Жанна д'Арк от кулинарии. Как, например, иронизировал в 1884 году известный

фельетонист В. О. Михневич, Молоховец считает, что «приготовление пищи на огне ею впервые изобретено и что без руководства ея книгой люди не знали бы, в какое место тыкать ложкой, и проносили бы ее мимо рта» [195] . Такое всезнайство и убежденность в собственной правоте вызывали порой скептические отзывы со стороны профессионалов, как никто понимающих, что кухня – это скорее место полутонов, а не категорических черно-белых суждений.

Есть и другие претензии, которые регулярно высказываются Елене Ивановне. Одна из них связана с «всеядностью» книжки. Набор рецептов действительно впечатляет разнообразием и космополитизмом. Ну вот, скажем, только из супов: суп-пюре из рябчиков с шампанским, суп-рассольник с почками, кислые щи, борщ польский, суп с лимоном и рисом, суп-пюре из свежих помидоров. То есть кухня русская, малороссийская, восточноевропейская, итальянская, французская, азиатская – чего там только нет. С одной стороны, конечно, плюс, поскольку дает огромный выбор на каждый день. А с другой… Честно говоря, даже беглый просмотр творения Елены Ивановны создает странное впечатление. Скопились у хозяйки листочки с любимыми рецептами, собрала она их в один прекрасный день да и переписала в тетрадку. Вот как в куче лежали, так подряд и брала их.

Парадный обед в Кремле в честь коронации Александра III. 19 *-го мая* 1883 . *Гравюра* 1883 *года*

Другая претензия, безусловно, носит социальный характер.

Всем ходом изложения подразумевалось, что «молодая хозяйка» живет в большом доме, окруженная слугами и помощниками. Отсюда и все пассажи о том, чтобы после приготовления блюда овощи «отдать людям», ветчину «достать из погреба», раздражающий некоторых раздел «для семей с небольшим достатком» и т. п. И ведь не сказать, что в более ранних кулинарных книгах не предлагалось чего-нибудь подобного. Да сколько угодно. Только было это, так сказать, «в другой жизни», России конца XVIII – начала XIX века. А Елене Ивановне довелось писать в несколько иное время, когда подчеркивание сословных различий начинало очень раздражать определенную часть «демократической общественности».

Если кто забыл, напомним, что, помимо публикации книги Молоховец, 1861 год отмечен выходом царского «Манифеста 19 февраля», ликвидировавшего систему крепостного права. Но это, так сказать, из школьной программы, которая нам здесь мало поможет. А если заглянуть немного глубже, можно понять, что этот период – основополагающая ступень в развитии общественного сознания России. Десятками появляются различные журналы, издания. Разгораются дискуссии в печати. Поражение в войне, непрекращающиеся крестьянские волнения, дефицит бюджета, ставший следствием общего кризиса в российской экономике, – все это способствовало активизации умов.

В сознании обывателей наблюдалась нормальная российская разруха. С одной стороны, «ура-долой!», «земля и воля – народу», «исполин просыпается» (по словам Герцена). А с другой – как-то боязно, черт знает, что из этого еще выйдет. Вот крепостных отпустили, а дом кто убирать будет, за скотиной ходить, обед готовить? Будешь тут жадно искать в журналах и книжках ответы на вопросы. И вот, как по заказу, – книга Молоховец.

...

«Я почувствовала радость от осознания того, что могу быть полезной моим соотечественникам, так как я могу сказать без хвастовства, что моя книга о домашнем хозяйстве, изданная в 1861 году, в эпоху отмены крепостного права, избавила от больших трудностей многих

землевладельцев, когда они оказались внезапно без слуг, поваров, абсолютно не владея кулинарным искусством. Благодаря моей книге, наши русские дамы прекратили смущаться вести свое домашнее хозяйство и показываться у себя на кухне» [196] .

Честно говоря, не знаем насчет того, избавила ли книга Молоховец от трудностей лишившихся крепостных помещиков. Но вот то, что ее появление как-то очень удачно совпало с общественными умонастроениями, – это точно. А дальше все просто – сначала ты работаешь на репутацию, а потом – она на тебя.

Осознав коммерческий потенциал книги, издатель убедил автора, что называется, выжать тему до конца. И пошло-поехало. «Подарок молодой хозяйке» в одном томе, в двух томах. Выпуск продолжения, хоть и под тем же названием, но совершенно не связанного с темой: в 1880 году вышел 3-й том «Подарка…» – разношерстое собрание медицинских советов, рассуждений об общественной гигиене, рекомендаций по уходу за сельскохозяйственными животными. В общем, поработали от души.

Понятно, что, глядя на такой «праздник жизни», другие издатели не смогли удержаться. Появились многочисленные издания-хамелеоны. Одно за другим выходят «Новый подарок молодым хозяйкам» некоего Мороховца. Мороховцов публикует «Полный подарок молодым хозяйкам», Малковец – «Дорогой подарок молодым хозяйкам». Е. Малоховская, не мудрствуя лукаво, выпускает кулинарную книгу «Подарок молодым хозяйкам». Откровенным апофеозом этого жульничества стал выход в Москве, в издательстве Коновалова, «Новейшей поварской книги», составленной «НЕМолоховец». А что – все честно, никто чужого авторства не приписывает.

Л. Попов. Своя компания

Впрочем, и сама Елена Ивановна со своими издателями не дремала. Чего только не рождалось в 80–90-е годы XIX века под ее пером. Учебник французского языка для детей, список медицинских вопросов для пациентов, медицинская энциклопедия…

Нет большей глупости, чем сравнивать литературное произведение с жизнью автора и пытаться найти какие-то параллели. Вам действительно важно знать, что дописывающий «Преступление и наказание» Достоевский униженно просил знакомых прислать ему немного денег, проигранных в казино? Или вы в самом деле лучше поймете, в общем-то, весьма спорные вирши Некрасова, узнав, что он бросил без средств свою любовницу? Вот так и с Молоховец. Не хотим мы говорить о ее мистицизме, о прожектах общественного развития, о неуемном монархизме и тому подобных увлечениях.

Есть ее книга, которая стала символом эпохи. Она и останется лучшим памятником автору. Нравится кому-нибудь или нет, но «Подарок молодым хозяйкам» оставил в жизни России, в общественном мнении гораздо больший след, чем все тома критика Белинского или революционные призывы Огарева вместе взятые. Да развивайся наша страна в XX веке нормальным образом, без диких перехлестов революций и террора, опустошительных войн и регулярных перестроек, разве кто-

нибудь вспомнил бы сегодня о том, что «декабристы разбудили Герцена»?

Бефстроганов, или Вкусная загадка

В отличие от французов, которые называли блюда в честь поваров, создавших их, русские присваивали им фамилии известных дворян. Повара были обычно лишь крепостными работниками. В качестве примера мы можем привести Беф-Строганофф, телятину «Орлов», суп «Багратион».

А. Волох,
М. Манус. Искусство русской кухни. Нью-Йорк, 1983.

Это удивительное блюдо. Оно пользовалось равным успехом у публики при самодержавии, диктатуре пролетариата, развитом социализме, перестройке, вертикальной демократии… ну или что там еще у нас сегодня на дворе. Трудно сказать, в чем секрет такого успеха. Попробуем сформулировать. Во-первых, относительная простота приготовления, небольшой набор продуктов, легкая технология. Во-вторых, выразительный вкус, не требующий предварительной кулинарной квалификации. То есть оценить может любой. Это вам не фуа-гра, не блинчики фламбе, не гребешки. В-третьих, отсутствие жестких предписаний – вырезка легко заменяется на кострец, говядина – на печень, помидоры – на соус «Южный». Может быть, поэтому это очень *русское* блюдо. Русское не оттого, что можем есть что попало, а потому что такая у нас жизнь и история.

Ну а теперь непосредственно к делу. Спроси кого-нибудь, любой скажет: блюдо названо в честь графа Строганова. Понятно, «поколение пепси» может путаться с ударениями (будете смеяться – и такое встречается), но в целом все для всех очевидно.

Здесь нужно сделать небольшое отступление. Дело в том, что бефстроганов – один из немногих в русской кухне рецептов, посвященных реальному лицу. Традиция идет из французской гастрономии. Так, в частности, «посвящения» блюд, составлявшие одну из особенностей кухни эпохи Людовика XIV, имели отношение либо к способу приготовления, либо к имени знатного человека, аристократа, деятеля искусства и литературы, либо к какому-то месту. Обычай присваивать имена блюдам, лишавший

пищу обыденности, свидетельствовал об интересе придворных кругов к кулинарному искусству. В качестве одного из первых примеров можно привести «яйца а-ля Варенн», которые скорее всего получили название от имени своего создателя – повара Франсуа де Лаваренна. Эта тенденция вполне обозначилась к концу XVII века у Массиало, автора труда «Королевский и мещанский повар». Доля рецептов «с посвящением» составляет в его книге 10 %. В середине XVIII века в «Мещанской кухне» Менона их уже 14 %, а у Карема в «Искусстве французской кухни XIX века» [197] – 68 %.

Главная функция таких «посвящений» – придать названию блюда поэтическую выразительность, сделав удовольствие гурмана более полным и разносторонним. Знаменитый гастроном Лоран Гримо де ля Реньер (1758–1838), оставивший рассказ о том, как дегустационное жюри под его руководством присваивало блюдам названия, полагал, что эта процедура вносит свой вклад в создание устойчивого мира, давая вещи общепринятое наименование, отражающее образ мыслей определенного общества.

Одним из немногих русских прототипов в названиях кулинарных блюд помимо Строганова остается еще, пожалуй, князь Анатолий Николаевич Демидов (1812–1870), представитель знаменитой русской династии предпринимателей. Удивительно, но между двумя этими фамилиями существовала не только гастрономическая связь, поскольку матерью А. Демидова была Елизавета Строганова.

Так вот, будучи одним из постоянных посетителей роскошных парижских ресторанов, Анатолий Николаевич получил в подарок от французских поваров названный в его честь рецепт фаршированной пулярки с гарниром из донышек артишоков, украшенных луковыми колечками в кляре и ломтиками трюфелей. Есть также con-somme´ Demidof из домашней птицы с морковью, фигурно нарезанной репой, трюфелями, зеленым горошком и кнелями из куриного фарша с пряными травами [198] .

После этой кое-что объясняющей прелюдии вернемся к мясу по-строгановски. И прежде всего попытаемся определиться, о каком Строганове идет речь. Династия – одна из самых известных в истории России. Начиная со второй половины xv века ее представители входили в деловую, купеческую, административную и военную элиту страны. Причем входили не просто по происхождению и знатности, а за выдающиеся заслуги перед государством.

В российской и зарубежной печати гуляет несколько версий

относительно авторства блюда. Первая из них принадлежит В. Похлебкину, который в своем «Кулинарном словаре» пишет, что блюдо названо в честь графа Александра Григорьевича Строганова (1795–1891).

Вторая версия [199] связана с его отцом Григорием Александровичем Строгановым [200] (1770–1857).

Еще одним претендентом на авторство является Павел Александрович Строганов [201] (1774–1817). Упоминания всех остальных кандидатов из этой семьи, видимо, являются следствием обычной путаницы или безграмотности. Брали первого попавшегося Строганова – кто ж знал, что их так много было.

Давайте изучим все аргументы за и против каждого из предположений. Начнем с самой авторитетной гипотезы, с В. Похлебкина. Вы не представляете, как это удобно: набери в поисковике «история бефстроганов» – и выскочит несколько десятков ссылок на разнообразные «полные кулинарные словари», «большие энциклопедии», всякие «суперкукинги». А уж там – можете и не проверять, везде одно и то же – В. Похлебкин. Итак, «блюдо названо, – пишет он, – в честь графа Александра Григорьевича Строганова (1795–1891 гг.), последнего в роду Строгановых, известного в научном мире тем, что он подарил громадную библиотеку, собиравшуюся более двухсот лет баронами и графами Строгановыми, Томскому университету, и тем, что по его проекту был основан Одесский университет, называвшийся первоначально Новороссийским. Долгое время А. Г. Строганов был генерал-губернатором Новороссии, жил и умер в Одессе, где был избран после отставки почетным гражданином города. Как человек исключительно богатый и как бездетный наследник обеих ветвей Строгановых (графской и баронской), Строганов по обычаю вельмож держал в Одессе «открытый стол». Это означало, что любой образованный или прилично одетый человек мог зайти на обед прямо «с улицы». Вот для таких открытых столов и было изобретено не самим Строгановым, а кем-то из его поваров своего рода гибридное русско-французское блюдо: мелкие кусочки мяса, обжаренные, но под соусом, причем соус подавался не отдельно, по-французски, а как русская подливка. Блюдо хорошо позволяло выдерживать стандарт, удобно делилось на порции и было в то же время вкусным. Его оценили, прежде всего, одесские авторы поваренных книг. Именно одесситы ввели его в широкий общероссийский оборот, и они же, разумеется, дали и название блюду» [202] .

Н. Кузнецов. Портрет Александра Григорьевича Строганова

Перво-наперво посмотрим на хронологическую привязку этого предположения. Александр Григорьевич родился 31 декабря 1795 года. Высшее образование граф получил в Корпусе инженеров путей сообщения и, начав службу в чине прапорщика с 10 июля 1812 года, принимал участие в Отечественной войне и в усмирении польского восстания. С 1832 года он занимает важные посты в государственной администрации. В 1834 году, будучи в

чине генерал-майора, Строганов назначен товарищем министра внутренних дел. В 1836–1838 годы был генерал-губернатором Черниговским, Полтавским и Харьковским. С 1839 по 1841 год управлял Министерством внутренних дел, в 1841-м по прошению уволен от этой должности и затем, вплоть до 1849 года, исполнял различные поручения, принимал живое участие в различных государственных поручениях и комиссиях, а с 1849 года стал членом Государственного совета. В 1854 году был военным губернатором Петербурга.

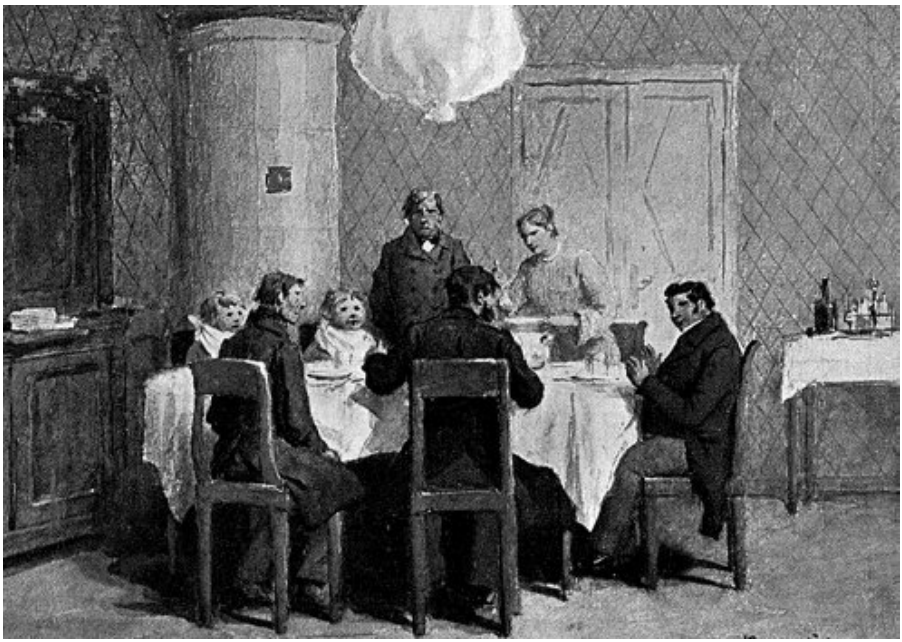
В апреле 1855 года назначен на пост новороссийского генерал-губернатора. Эту должность он занимал до 1863 года (в ряде источников – до 1862 года), когда в звании генерал-адъютанта был уволен с оставлением должности члена Государственного совета. Последние годы своей жизни он безвыездно прожил в Одессе, где и умер 2 августа 1891 года, на 95-м году жизни.

Теперь уточним, когда в русских источниках появляется первое упоминание о «бефстроганов», «мясе по-строгановски» или о чем-нибудь подобном. Вынуждены сразу отметить неточность информации журнала «Гастрономъ», который пишет: «Популярности бефстроганова среди отечественных едоков-аристократов способствовал выход в 1861 году «библии российской кулинарии», книги Елены Молоховец «Подарок молодой хозяйке». В ней среди трех тысяч рецептов имеется и «говядина по-строгановски с горчицею» [203] . Тут, к сожалению, многих российских и иностранных авторов ввела в заблуждение выпущенная в 2002 году книга Е. Молоховец, где на обложке крупными буквами выведено «1861». Уже в предисловии от издателя там честно говорится, что речь идет о 25-м издании 1907 года, с которого и «произведено данное переиздание». Но кто же читает предисловия…

На самом же деле ничего связанного с «говядиной по-строгановски» в первых изданиях Молоховец не было. Впервые указанное блюдо появляется в ее «Подарке…» на десять лет позже, в 1871 году. Что, в принципе, по крайней мере хронологически, согласуется с версией В. Похлебкина – после губернаторства А. Г. Строганова прошло всего 8 лет. Срок, достаточный для того, чтобы сведения о новом блюде дошли до столицы. Единственно, что не совпадает, так это пассаж В. Похлебкина о том, что «блюдо стало известно значительно позднее того времени, когда его готовили сами создатели». Или он не знал об упоминании «говядины по-строгановски» у Молоховец (во что трудно поверить), или дело немного в ином.

И здесь мы сталкиваемся с другими версиями происхождения

блюда. Все-таки нас не покидает мысль о том, что рецепт гораздо древнее. Уж не знаем, вернее, не можем точно подтвердить ранее приведенное мнение об авторстве более старших представителей семьи Строгановых, но что-то здесь есть. Вот смотрите сами.



П. Соколов. Обед у Манилова

Как отмечает авторитетный французский словарь Larousse Gastronomique, существуют сведения о том, что подобные блюда известны еще с XVIII века. Что же касается непосредственно названия «stroganoff», то он приписывает его повару Шарлю Бриеру, работавшему в Санкт-Петербурге и направившему рецепт блюда с таким названием на конкурс в журнал " L'Art Culinaire» в 1891 году (т. е. в год смерти А. Г. Строганова).

Эту же мысль о более древнем происхождении «бефстроганов» отстаивают и авторы выпущенной в Нью-Йорке книги «Искусство русской кухни» Анна Волох и Мавис Манус. «Это, возможно, улучшенная версия старого русского рецепта, многие годы существовавшего в семье и ставшего достоянием общественности благодаря приверженности к наслаждениям Павла Строганова» [204] .

Тут можно сказать: «Ну что там эти иностранцы знают о нашей кухне!» Действительно, вал псевдокулинарных и псевдоисторических опусов захлестнул в последние годы не только наш книжный рынок. Но заметьте, мы цитируем только академические издания или книги, имеющие «хорошую прессу» (отзывы, рецензии в крупных газетах, журналах, других

авторитетных источниках).

Так вот, о более старом происхождении бефстроганова. Говоря о других версиях, мы должны вспомнить об уже упоминавшемся предположении А. Кураш и Л. М. Вапельника, которые в книге «Кухня разных стран» говорят, что «граф Григорий Александрович Строганов был большим гурманом. Для графа и создал его повар оригинальное блюдо из скобленого мяса. Злые языки утверждали, что произошло это на старости лет, когда граф потерял все зубы и не мог уже прожевать обыкновенного бифштекса».

Примерно о той же причине, только уже в приложении к графу Павлу Александровичу Строганову, говорят и другие источники. «Граф Павел Строганов, знаменитый деятель конца XVIII – начала XIX века в Санкт-Петербурге, известный гурман и друг Александра III. Существуют многочисленные упоминания о том, что либо он сам, либо его повар создали это блюдо» [205] .

Дж. Доу. Портрет генерал-адъютанта графа П. А. Строганова в военной галерее Зимнего дворца

Есть и некоторые вариации. Так, отмечается, что этот «рецепт русского происхождения был известен с XVIII века. Название его произошло от имени графа Павла Строганова, русского дипломата XIX века. Легенда рассказывает, что когда тот был в сибирской глубинке, повар графа обнаружил, что припасенное мясо так заморозилось, что от него можно было сострогать только очень тонкие полоски» [206] .

Следует отметить широкое распространение

«стоматологической» легенды. При этом в качестве «графа» упоминается и Павел (russmedia.net), и Александр (abccooking.ru), и Григорий (журнал «The Chief») Строгановы.

Думаете, житейская правда была принесена в жертву занимательности? Как знать. Но обратите внимание, в рецептах бефстроганова, опубликованных в конце XIX века (а их много, это не только Молоховец), речь идет о приготовлении блюда из длинных мелких кусочков говядины. «Как режут свеклу для борща», – уточняет Н. Маслов [207] . У Е. Молоховец вообще говорится о «маленьких квадратиках» мяса. П. Симоненко предлагает нашинковать мясо «тонкими ломтиками, в виде палочек длиной 2–3 сантиметра» [208] .

Луиз Виже-Лебрен. Портрет графа Григория Александровича Строганова

Честно говоря, не очень такие рецепты подходят для престарелого беззубого графа. Оно, конечно, лучше, чем просто антрекот или отбивная, но все же жевать надо. Казалось бы, а почему не сделать для него просто рубленую котлету, тефтели и т. п. Непонятно.

С другой стороны, все мы знаем о рецепте бефстроганова, в котором фигурируют не ломтики мяса, а что-то вроде тонких лепестков. И проще всего их сделать из замороженного куска – эдакая строганина получается. С помощью острого ножа можно

добиться того же результата со свежей вырезкой – только полоски мяса должны быть тоненькие-тоненькие. В таком виде блюдо получается действительно нежнейшим, не требующим особого пережевывания.

Вот и подумаешь тут, что рецепт-то давным-давно практиковался в семье Строгановых и их окружении. Это легко объяснит и ссылки на разные поколения – да, собственно, все правы. И наверняка в семье бытовали рассказы о том, что дед тогда-то приготовил мясо так, а двоюродный дядя в мороз и стужу исхитрился сделать по-другому. Просто до поры до времени блюдо не выходило за круг близких, знакомых, знакомых друзей и т. п. А в 70-х годах XIX века совпали два обстоятельства, способствующие его распространению. Во-первых, увлечение общества исконно русской едой, возвращение к корням, обусловленное некоторой усталостью от зарубежных кулинарных изысков. А во-вторых, появление массовых изданий, тиражирующих лучшие рецепты на всю страну.

Ладно, положим, готовили его Строгановы, и готовили давно. Но ведь не на пустом же месте родился рецепт. Так вот случайно пришло в голову: а давай-ка мы говядину мелко порубим и сметаной ее, сметаной! Ну не бывает так. Вам же не приходит в голову мелко порубить, скажем, устрицу и залить ее горчицей. А почему? Потому что есть традиции приготовления блюд; есть предшествующий личный опыт; есть, наконец, чутье, которое что-то подсказывает.

Похоже, так было и с говядиной по-строгановски. Мы специально дотошно пролистали несколько старинных кулинарных книг в поисках чего-нибудь похожего. При этом основные элементы «новизны» блюда понятны: мелкая нарезка говядины и сметанный соус. А уж все остальное – дело вкуса. Даже для классических рецептов можно найти 4–5 вариаций приготовления.

Итак, что же мы обнаружили?

Среди множества кулинарных рецептов xviii – XIX веков на роль предшественников бефстроганова могут, по нашему мнению, претендовать два блюда.

1. Крошеная говядина, крошево. Рецепты с таким названием явно существовали еще с начала XVIII века. Их можно встретить и в «Календаре поваренном», 1808 года издания:

Крошеная говядина съ сметаною.

Мягкой кусокъ говядины изруби мѣлко поваренымъ ножемъ, съ прибавкою вещчиннаго сала, говяжняго мозга изъ костей, гвоздики, соли, лимонной корки и травнаго порошка; передѣлай въ продолговатыя лепешечки, обжарь въ коровьемъ маслѣ въ кастрюлѣ, накати мяснымъ отваромъ, и поупарь. Напослѣдокъ подбей не много уксусомъ и сметаною, и подавай.

монной корки и травнаго порошка; передѣлай въ продолговатыя лепешечки, обжарь въ коровьемъ маслѣ въ кастрюлѣ, накати мяснымъ отваромъ, и поупарь. Напослѣдокъ подбей не много уксусомъ и сметаною, и подавай.

Обратите внимание, это фактически одно из первых отступлений от цельнокусковых (ну вы поняли – из единого куска мяса) блюд, характерных для русской кухни в предшествующие столетия.

Аналогичное блюдо в еще более раннем левшинском «Словаре поваренном, приспешничем, кандиторском и дистиллаторском» (Москва, 1795) выглядит так:

Крошево по Саксонски изъ телятины. Заднюю ногу телятины разрубить на двое, одну половину натеревъ солью, отварить; а другую, обобравъ мясо, съ прибавкою говяжьяго мозгу изъ костей, крупноватo изрубить; прибавить къ тому лимонъ, въ куски изрѣзанной, положить въ глубокую сковороду, смочить немного булiономъ и уксусомъ, приправить имбиремъ, перцомъ, кардамономъ, мушкатнымъ цвѣтомъ и толченымъ пшеничнымъ сухаремъ; поваривъ это нѣсколько, подбавить сметаны, кусокъ масла коровьяго; вымѣшать, сварить и подать съ половиною ноги, въ соли отваренной.

2. Другим кандидатом в «родственники» бефстроганову, несомненно, является кушанье под названием *«клопс»* . В. Похлебкин в «Кулинарном словаре» определяет его как мясное блюдо, «приготавливаемое из кусков мяса размером в 4–5 см, без панировки, но обязательно слегка отбитых» (отсюда и название блюда). Это мясо обжаривается и тушится с луком. В качестве подливки употребляется либо мясной сок, либо сметана. Гарнируется обычно картофелем и свежими овощами (помидорами, огурцами). При этом в разных вариантах рецептов можно встретить и сметану в качестве основы соуса (подливки). Вот, скажем, перед вами рецепт такого блюда, взятый из «Словаря поваренного, приспешничего, кандиторского и дистиллаторского» (Москва, 1795):

Клопсъ изъ говядины.

Возьми нѣсколько фунтовъ говядины отъ ссѣка, оскобли оную ножемъ такъ, чтобъ не осталось ни одной жилы. Послѣ того поставь блюдо, въ которомъ говядину подавать, на жаровню; положи въ него ложку растопленнаго коровьяго масла: посыпь говядину солью, пряностьми и порошкомъ душистыхъ травъ. Срѣзывай ножемъ съ говядины самые тоненькіе ломоточки, складывай на смоченную деревянную тарелку, снимай опять ножемъ, и складывай на блюдо. Такимъ образомъ продолжай, пока мясо все изрѣжешь; тогда въ жаровню подложи углей, раздуй огонь: говядина даетъ изъ себя сокъ, и скоро поспѣетъ. Послѣ того прибавь не много виноградnаго вана, приправь изрубленными анчоусами или вымоченною сельдью и лимономъ, и огусти сокъ подбавкою ложечки петертаго бѣлаго хлѣба.

Весьма похожими являются и рецепты Молоховец. И тут уже обратите внимание – полноценный сметанный соус:

«КлопС. Кусок говядины от вырезки филейной части или от толстаго края разрезать на 6–8 кусков, выбить деревянным пестиком как можно тоньше, немного посолить, обвалять в муке. Дно кастрюли намазать маслом, положить лавроваго листу, английскаго перцу, потом ломти говядины, пересыпая каждый кусок мелко изрубленным луком и черным на терке натертым черствым хлебом, подлить ложки 3–4 воды, тушить под крышкою до готовности, потряхивая кастрюльку, чтобы не пригорело, и подливая бульона. Подавая, выложить на блюдо, огарнировать

разварным картофелем. В соус положить с 1/2 стак. сметаны».

«Шнель-клопс . 3 ф. мягкой говядины вымыть, нарезать длинными кусочками, разбить деревянным пестиком, как можно тоньше, на массу кусочков, посолить, обвалять в муке; положить в сотейник две изрубленныя луковицы и 1/4 фун. масла, утушить до мягкости лука. Когда будет готово, положить к нему мясо, посыпать простым истолченным перцом, тушить минут 10 на большом огне, постоянно мешая. Положить 3 *полныя ложки сметаны* и, если нужно, еще 1/8 ф. масла, дать прокипеть, мешая не более 4–5 раз. Переложить на блюдо, огарнировать отварным в соленой воде картофелем».

Конечно, мы не хотим утверждать, что это очень похоже на бефстроганов. Любая опытная хозяйка найдет немало отличий. Но мы ведь и не говорили, что это одно и то же. Речь-то о другом – о том, что мясо по-строгановски не родилось на пустом месте, что у него были вполне жизнеспособные и распространенные в нашей кухне предшественники. И что оно не было каким-то откровением даже для кухни XVIII века, – а именно оттуда, по нашему убеждению, и берет начало биография этого замечательного блюда.

Домашний быт по Забелину

Пока мы собираем лишь отдельные факты, а не обратимся к изучению современных свидетельств, которые в немногих словах сообщают нам впечатления массы наблюдателей… – до тех пор никакого вывода научного, близкого к истине сделать нельзя.

Н. Чечулин.
Русское провинциальное общество во второй половине XVIII века

До сих пор мы писали о нашей гастрономии, ссылаясь на мнения двух категорий людей. Это были либо современники (русские или иностранные, приезжавшие в Россию), либо непосредственные «участники процесса» – повара, авторы и составители кулинарных книг и т. п. Между тем русское поварское искусство было объектом изучения, в том числе и профессиональных историков. Впрочем, уточним, не столько даже поварское искусство, сколько эволюция кухни, ее привычек и обычаев.

Невозможно перечислить десятки и сотни книг, статей и заметок, принадлежащих перу русских историков и этнографов, где упоминались блюда нашей кухни, освещались вопросы питания, застольные обряды и порядки.

Перечень некоторых их них вы найдете в списке источников и литературы в конце этой книги. Но, конечно, это или основные труды, без упоминания которых не обойтись, или работы, в той или иной степени оказавшиеся полезными в нашем исследовании.

Сразу разделим авторов на несколько групп.

• Академические историки-профессионалы, касавшиеся аспектов народного быта и культуры питания в ходе изучения событий и эпох нашей истории (Н. И. Костомаров, И. Е. Забелин, А. А. Кизеветтер).

• Этнографы, разрабатывающие тему быта народа. При этом среди них были как серьезные научные фигуры, так и любители, непрофессионалы, оставившие, тем не менее, немало

удивительных находок (А. В. Терещенко, Н. Д. Чечулин, М. И. Кулишер, И. Сахаров).

• Специалисты в области археологии, воссоздававшие в ходе своих поисков и анализа обнаруженных фрагментов «прежней жизни» быт и порядки старорусских городов, образ жизни населявших их людей (П. М. Строев, А. С. Уваров, Д. Сонцов).

• Церковные историки и специалисты по истории религии (как наши, так и зарубежные), посвятившие немало страниц анализу религиозного быта нашей страны, который, как мы понимаем, тесным образом связан с некоторыми аспектами питания (А. Титов, Н. Писарев, Л. Рущинский, С. Трегубов).

• Непрофессиональные историки, журналисты, разнообразные любители старины и древности, которым порой удается обнаружить настоящие «жемчужины» – неизвестные сведения о кулинарной культуре наших предков (М. Пыляев, Е. П. Карнович, С. Н. Шубинский).

Если говорить о хронологических рамках, то мы естественным образом сосредоточились на дореволюционных работах. Что же касается века двадцатого, то здесь огромной глыбой стоит одинокая фигура В. Похлебкина. Нет, ну конечно мы приводим имена еще целого ряда советских исследователей (В. М. Ковалев, М. Н. Медведев), работы которых по-своему интересны и поучительны. Просто очень уж политизирована оказалась кулинария в СССР. Хвалить гастрономические достижения проклятого царизма и буржуазии со знанием дела не получалось, да и не поощрялось как-то. Вот и приходилось в сотый раз пережевывать тему исключительной полезности народной кухни с ее блинами, квашеной капустой и кашами. Да еще с точки зрения исторического материализма и классовой борьбы. Кстати, если думаете, что что-то всерьез изменилось в последние годы, – ошибаетесь. Сменился лишь плюс на минус: тех, кого ругали, хвалят, и наоборот. Поэтому о современности говорить не будем. Не потому, что нет талантливых авторов, исследователей русской кухни. Напротив – имена Ильи Лазерсона, Максима Сырникова у всех на слуху, и, в общем, совершенно справедливо. Просто многие вещи должны отстояться – «большое видится на расстоянье».

Поэтому вернемся в XIX век и постараемся выяснить, кем и как изучалась история русской кухни. И здесь мы, конечно, не можем пройти мимо И. Е. Забелина с его монументальными трудами «Домашний быт русских царей в XVI–XVII ст.» (1862) и «Домашний быт русских цариц в XVI–XVII ст.» (1869). Им предшествовал ряд статей, освещавших отдельные аспекты этой темы, печатавшихся в «Московских ведомостях» в 1846 году и в

«Отечественных записках» в 1851–1858 годах. Рядом с обстоятельным исследованием образа жизни царя и царицы мы находим здесь исследования о значении Москвы как вотчинного города, о роли государева дворца, о положении женщины в Древней Руси, о влиянии византийской культуры, о родовой общине.

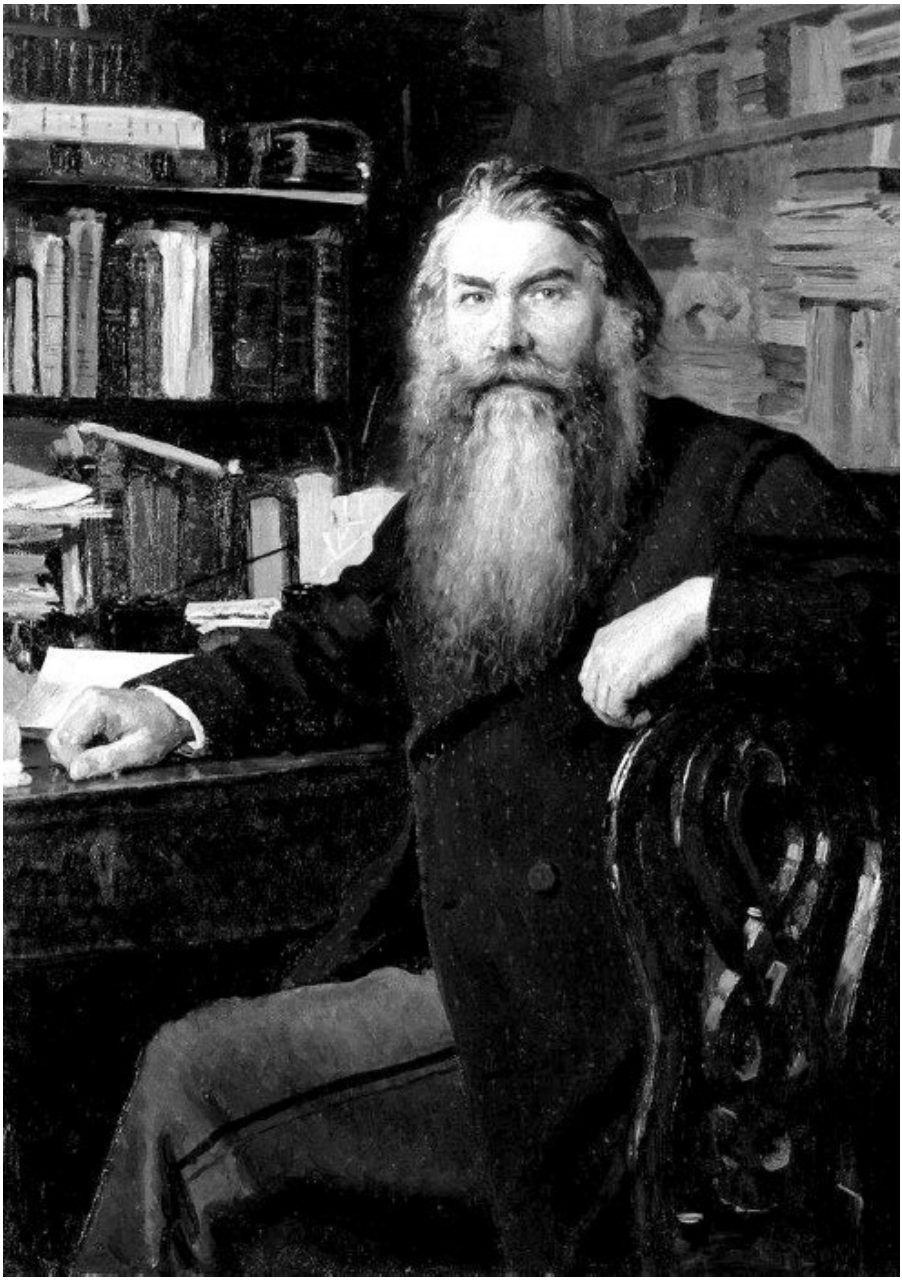
Конечно, царская кухня – лишь малая часть огромного пласта культуры, поднятого Забелиным. Малая и, прямо скажем, не самая удачная с точки зрения настоящего исследования. Что мы имеем в виду? Во-первых, посвященные кулинарии страницы – это масштабное, местами изнурительное для читателя описание порядков, обеденных церемоний, списки блюд, застольной утвари и т. п. Во-вторых, язык Забелина действительно сложный для восприятия. Он достаточно громоздкий, насыщен придаточными, сложносочиненными предложениями. Такое ощущение, что многие пассажи его книги попросту взяты из древних источников без какого бы то ни было изменения. А может быть, Забелин настолько погрузился в атмосферу средневековой Руси, что язык его книг невольно повторял структуру и правила речи тех времен.

По обыкновенію, устроивали три поставца съ винами и медами: *патріаршій*, за которымъ *сидѣлъ*, то-есть распоряжался угощеніемъ стольникъ патріарха, *боярскій* и *властелинскій*, за которыми сидѣли патріаршіе разрядные дьяки. Ѣсть ставили передъ патріарха и чашничали его стольники подъ завѣдываніемъ крайчего; а передъ бояръ и передъ властей ѣсть ставили и чашничали патріаршія боярскія дѣти, по списку. По окончаніи стола совершались заздравныя чаши, государева и патріаршая. Потомъ патріархъ благословлялъ иконами боярина и дьяка, которые вели осля, и дарилъ ихъ серебряными кубками, бархатомъ, атласомъ, камкою и соболями. Дьякъ получалъ обыкновенно въ половину противъ боярина. Послѣ стола патріархъ посылалъ къ государю и ко всему царскому семейству съ столами, то-есть съ волнымъ количествомъ кушаній, составлявшихъ

Если же говорить об источниках его трудов (источниках, так сказать, «кулинарного» характера), то это «Росписи царским кушаньям» (1610–1613 гг.), составленные, по всей вероятности, для новоизбранного московского царя – польского королевича Владислава {12} , чтобы ознакомить его с порядками при московском дворе. По сути, документ был похож на один из разделов более раннего «Домостроя» – такой же перечень, «список» блюд, распределенных по порядку «мясоедов» и постов.

Примерно вот так:

«На Велик день государю подавали естьы: 1) Три лебедя, а к лебедям на скрыли 2) Три перепечи; а в них 12 лопаток муки крупичатые, 60 яиц, да от тех лебедей. 3) Потрохи. А к лебедям во взвар и в потрохи 45 золотников шафрану, 3 ковша бастру (вина), да в потрохи ж 18 частей говядины. Далее следуют: 4) Утя верченое (жаренное на вертеле). 5) Две ряби (рябчики), а к ним лимон. 6) Три груди бораньи с шафраном, 45 золотников. 7)… бораньи верченые, а в них 7 частей. 8) На блюдо боранины россольные, лопатки да мышки. 9) Плечико боранье. 10) Грудинка боранья. 11) Спинка боранины. 12) Плечо боранье, а в нем 3 части. 13) Ножка боранины начинивана яицы, а в нее 20 яиц. 14) На блюдо, как будет, двое куров россольных молодых. 15) На блюдо пупочки да шейки да печенцы тех же куров молодых. 16) На блюдо кальи с лимоны, а в нее куря, лимон. 17) Курник, а в него 2 лопатки муки крупичатые, куря, 20 яиц, гривенка масла коровья, 6 частей малых боранины, гривенка сала говяжья. 18) На блюдо кальи с огурцы, а в нее куря, 10 огурцов. 19) На блюдо 3 пирожки подовых с бораниною, а в них 2 лопатки муки крупичатые, 10 яиц, 2 гривенки сала говяжья, 12 частей боранины» [209] . И так двенадцать страниц. В общем, прямо скажем, чтение не для легкого провождения времени.



И. Репин. Портрет историка И. Е. Забелина

Наверное, это правильный подход для историка – скрупулезно, с удивительной точностью в мелочах, давать картину русской старины. Эта дотошность и внимательность принесла свои плоды. На торжественном праздновании 50-летнего юбилея в 1892 году. Забелина приветствовал весь русский ученый мир. И по праву. Не было в России другого автора, с такой внимательностью относившегося к бытовым,

обрядовым, техническим и литературным деталям:

> Какой же наиболѣе вѣрный способъ обработывать исторію домашняго народнаго быта? Предметъ до чрезвычайности обширенъ, разнообразенъ, мелоченъ и дробенъ. Требуется особенное вниманіе и страшно копотливая работа только для того, чтобы собрать въ одно мѣсто необходимый матеріалъ... Но еще труднѣе дать этому матеріалу научную форму, покрайней мѣрѣ на столько, чтобъ облегчить послѣдующія работы, т. е. разобрать, распредѣлить этотъ матеріалъ, связать въ одно научное цѣлое.

Вообще, И. Е. Забелин – во многом уникальный русский историк-археолог. Родился он в 1820 году в Твери, в бедной семье. Окончил курс в Преображенском училище в Москве. Однако не смог продолжить учебу из-за недостатка средств и в 1837 году поступил на службу в Оружейную палату, канцелярским служителем второго разряда. Там, изучая архивные документы, он написал свою первую статью о путешествиях русских царей на богомолье в Троице-Сергиеву лавру, напечатанную в «Московских губернских ведомостях» в 1842 году. Спустя пять лет переделанная и дополненная статья стала для Забелина своего рода пропуском в члены Московского общества истории и древности.

Дальше карьера историка пошла по магистральному пути. В 1848 году он получает место помощника архивариуса в Дворцовой конторе, а с 1856 года занимает в ней место архивариуса. В 1859 году по предложению графа С. Г. Строганова Забелин перешел в Императорскую археологическую комиссию, где ему были поручены раскопки скифских курганов в Екатеринославской губернии и на Таманском полуострове, близ Керчи, при проведении которых было найдено множество драгоценных находок. Результаты раскопок описаны им в «Древностях Геродотовой Скифии» (1866 и 1873) и в отчетах Археологической комиссии.

Начинался новый период заслуженной славы. В 1871 году университет св. Владимира удостоил Забелина степени доктора русской истории. В 1879 году он был избран председателем Общества истории и древности (куда так долго стремился в молодости) и затем товарищем (т. е. заместителем) председателя Исторического музея. В 1884 году Академия наук избрала Забелина в число членов-корреспондентов, а в 1892-м – своим почетным членом.

Исследования Ивана Егоровича касаются главным образом

древнейшей киевской эпохи и Руси московского периода. В области истории быта и археологии древнейших времен его труды, бесспорно, занимают первое место. В этой связи его мнение о русской кулинарии чрезвычайно важно для нас. Вот характерный момент. Даже в своих ранних работах молодой тогда еще историк Забелин утверждает, что «гастрономические пристрастия наших предков были совершенно не похожи на наши». По его мнению, настоящая, то есть старинная, русская кухня включала очень много рыбных блюд, а также дичи вроде лебедей и приправ – лука, чеснока, перца, шафрана.

К сожалению, пишет он, «все сведения наши в этом случае ограничиваются одними только голыми сказаниями расходных записок, из которых весьма трудно составить что-либо полное, целое и сколько-нибудь удовлетворительное в отношении желаемых подробностей и красок».

Ввиду отсутствия этих самых подробностей у исследователей волей-неволей возникает желание подчинить (или соотнести) историю кухни с политической историей страны. Конечно, какая-то логика в этом есть. Однако Забелин весьма осторожно следует по этому пути. В отличие от более поздних авторов (того же Похлебкина), он не пытается делить русскую кулинарию на периоды – «от сих до сих» было одно, а вот при царе таком-то стало совсем по-другому. Надо признать, что очень многие историки отстаивают тесную связь между развитием быта, структуры и состава питания людей с историческими событиями и явлениями. Конечно, они связаны. Так же как существует связь истории кулинарии с историей экономики и технологии. Но это лишь внешнее совпадение, так сказать, «в первом приближении». Если же исследовать этот вопрос внимательнее, то станет очевидным: если кухня и связана с чем-то исторически, то это особенности материальной культуры, обычаи и привычки повседневной жизни людей, веками складывающиеся представления о прекрасном и полезном. И в этом подходе, надо отдать ему должное, Забелин был последователен.

ДОМАШНІЙ БЫТЪ

РУССКИХЪ ЦАРЕЙ

ВЪ XVI и XVII ст.

СОЧИНЕНІЕ И. ЗАБѢЛИНА.

ЧАСТЬ I.

МОСКВА.

ВЪ ТИПОГРАФІИ В. ГРАЧЕВА И КОМП.

1862.

Он искренне полагал, что летописный подход к прошлому, каким пользовались тот же Татищев в XVIII веке, Карамзин в

начале XIX, – для русской историографии пройденный этап. Уже достаточно написано о деяниях отдельных личностей – князей, военачальников, царей. Пора создавать историю народов в целом. «В человеческой истории первый творец своего бытия, своей жизни – народ». И на протяжении веков народный дух проявлялся, выражался не только, а может быть, и не столько в войнах и государственных установлениях, сколько в быту, в обыденной жизни, в устроении жилища, в одежде, в песнях и обрядах.

Прекрасно зная предмет своего изучения – быт прошлого, – автор совершенно не идеализировал старорусскую эпоху. «Жизнь допетровского общества не представляет собой ничего такого, что могло пленить наше воображение. На тощей почве родовых и семейных отношений напрасно станем искать тех сочных плодов общественности, которыми так богата жизнь других народов». В этой связи оригинальность русской гастрономической культуры была для него одним из факторов национальной самобытности. Понятно, что такой подход нацеливал его внимание на источники, которые, собственно, и отражали наиболее «типические черты народной личности»; причем это были не только летописи, но и юридические акты, челобитные, сыскные дела, росписи блюд, хозяйственные отчеты, рассказывающие о повседневной жизни народа – одежде, обуви, утвари и т. д.

Маковский К. Е. Боярский свадебный пир в XVII веке. 1883 *год.*

Торжество такого подхода, пожалуй, ярче всего и проявилось в «Домашнем быте русского народа». Кстати, вот парадокс. Как мы говорили, книга состояла из отдельных томов – «Домашнего быта русских царей» и «Домашнего быта русских цариц».

Догадайтесь, в каком из них больше внимания уделено кулинарии. На самом деле – у «…царей». Про цариц все как-то не о том: об управлении домашним хозяйством, а не о приготовлении блюд.

На женской половинѣ дворца, у царицы въ этотъ день также совершались свои обряды. Утромъ, предъ обѣднею, у ней собирались *дворовыя* и *пріѣзжія* боярыни, въ сопровожденіи которыхъ она выходила въ свою Золотую Палату, принимала тамъ съ славленіемъ патріарха, и потомъ шествовала въ дворцовую церковь къ обѣднѣ. Пріѣзжія боярыни вмѣстѣ съ поздравленіемъ, по старому обычаю, подносили царицѣ *перепечи*, родъ сдобныхъ крупичатыхъ куличей или короваевъ. Въ 1663 году, царицѣ Маріѣ Ильиничнѣ и царевнамъ, большимъ и меньшимъ, четырнадцать пріѣзжихъ боярынь поднесли *четыреста-двадцать-шесть перепечь.*

Удивительно, но вопросы кухни, кулинарии практически полностью отсутствуют в описании быта русских цариц. При этом нельзя сказать, что они проводили время в полном безделье и неге. Нет-нет. Забелин весьма подробно обрисовывает круг повседневных занятий цариц. Это не только торжественные приемы, но и хозяйственные дела, контроль за порядком в вотчинных деревнях, закупки одежды, белья, припасов, «работа с персоналом» (по традиции, царица – «мать родная» для дворцовой челяди, она выслушивает их жалобы, выдает девок замуж, крестит детей и т. п.). Но во всей книге, объемом под 800 страниц, – ни слова о дворцовой гастрономии, лишь случайные упоминания тех или иных блюд на приемах и обедах. Такое ощущение, что кухня совершенно не входила в сферу интересов царских жен.

В течение веков русский быт достаточно бережно сохранял старинные привычки и с большим трудом изменял свои житейские порядки даже в мелких подробностях, например в отношении пищи и питья. «Что кушали деды и прадеды, то кушали внуки и правнуки», – пишет Забелин. Он же пытается проследить происхождение русских блюд, говоря, в частности, о том, что «некоторые кушанья приходили к нам и с Запада (уха венгерская?), и, особенно, с Востока, как это обнаруживается в названиях таких блюд, как, например, котлома, юрма, тавранчук, кундумы, сычуг и т. п., которые могли появиться в русском поварском искусстве в очень древнее время, раньше татар и половцев, чуть не от скифов и сарматов». Вот здесь внимание! Это именно та мысль, которую мы преследуем во всей нашей книге. Каемся, мы случайно и значительно позже обнаружили ее у

Забелина. Но уж, коли нашли, из рук не выпустим. Речь действительно идет об одной простой идее. Вся русская кухня допетровского времени родилась не в IX–XVI веках, как утверждает большинство исследователей. Она на сотни лет старше.

Да, у нас нет сведений о русской кулинарии домонгольского периода (ну, точнее, кухне племен, проживавших в ареале возникшей впоследствии Древней Руси). Ну и что из этого. Технология приготовления блюд, скажем, xv века не содержит в себе ничего решительно нового. Здесь нет резкой смены рецептов, которую мы можем наблюдать во Франции в период, когда там зародилась гастрономическая революция. Здесь нет, по сути, ничего, что не могло бы существовать и за 500 лет до этого. «Не надо плодить новых сущностей без необходимости» – этот принцип средневекового философа Уильяма Оккама очень хорошо применим и к русской кухне. Что, собственно, заставляет нас думать о каком-то решительном сдвиге между IX и XV веками в способе питания людей, населявших среднерусскую равнину. Примем во внимание очевидное обстоятельство. Русская (российская) цивилизация отстает от европейской лет на 200–300. Не надо возмущаться! Мы не о национальной гордости великороссов. Ничего не хотим сказать о значимости русской науки и культуры – это бесспорно.

Мы говорим об объективных вещах. Уничтожение крепостной зависимости, образование парламентов, принятие конституций, наконец, создание элементов гражданского общества (самоуправления городов, возникновение торговых союзов, системы независимых судов и т. п.) – все это происходило в Европе раньше, чем у нас. Ну и давайте посмотрим на различие европейской кухни 400–500-х лет нашей эры и 1200–1300-х. Вы удивитесь: их просто нет. Эпоха «темных веков», начатая разрушением Римской империи, практически не оставила никаких достижений ни в науке, ни в технологиях. И кухня в этом смысле не стала исключением. Стол французского короля Людовика VIII (1223–1226 гг.) практически ничем не отличался от стола вождя вестготов Алариха, захватившего Рим в начале v века. Вся динамика исторического развития начнется несколько позже.

Так же и в России. До xv века мы видим полную консервацию жизненных устоев, существовавших и 500, и 800 лет назад. Плюс к этому фактор монгольского ига (при всей своей противоречивости для русской истории, явно не послуживший резкому росту бытовой культуры). Чем мы лучше Европы? С чего это мы вдруг решили, что вот до князя Игоря все было плохо, а

потом вдруг – расцвет. Не потому ли, что случайно обнаружили древнюю рукопись «Слова о полку Игореве…», датируемую XII веком? А не найди ее вдруг Мусин-Пушкин? А наткнись он на рукопись іх века? Всю русскую историографию пришлось бы переписывать? Как же тогда быть с «лебедями к завтроку», настрелянными Игорем, и кашами, «приобретшими в X веке значение массового ритуального блюда» [210] ? Неужели они могли существовать и на 300 лет раньше? «История, – как будто отвечает на это Забелин, – наука не точная, не математика».

Воспользовавшись замечанием известного ученого, мы хотели бы привлечь ваше внимание к несложному для понимания тезису. Древняя история русской кухни настолько надумана и «притянута за уши» к реальным историческим событиям, что даже крупные авторитеты исподволь признают это. Конечно, они не могут сказать: «Ребята, вся эта хронология нашей кухни – чистейшей воды выдумка. Черт его знает, когда появились блины, уха и пироги. Может, 500, может, 1000, а может, и 1300 лет назад. Ну не знаем мы ничего об этом». Но ведь достаточно читать и между строк.

…Иван Егорович Забелин скончался 31 декабря 1908 года. Он похоронен на Ваганьковском кладбище, причем памятник оплатила казна. Дочери Забелина, Марии Ивановне, была назначена пенсия три тысячи рублей, которую сохранили и при советской власти.

Рецепты от Костомарова

Русская кухня вполне была национальная, то есть основывалась на обычае, а не на искусстве.

Н. И. Костомаров.

Очерк домашней жизни и нравов русского народа в XVI и XVII столетиях

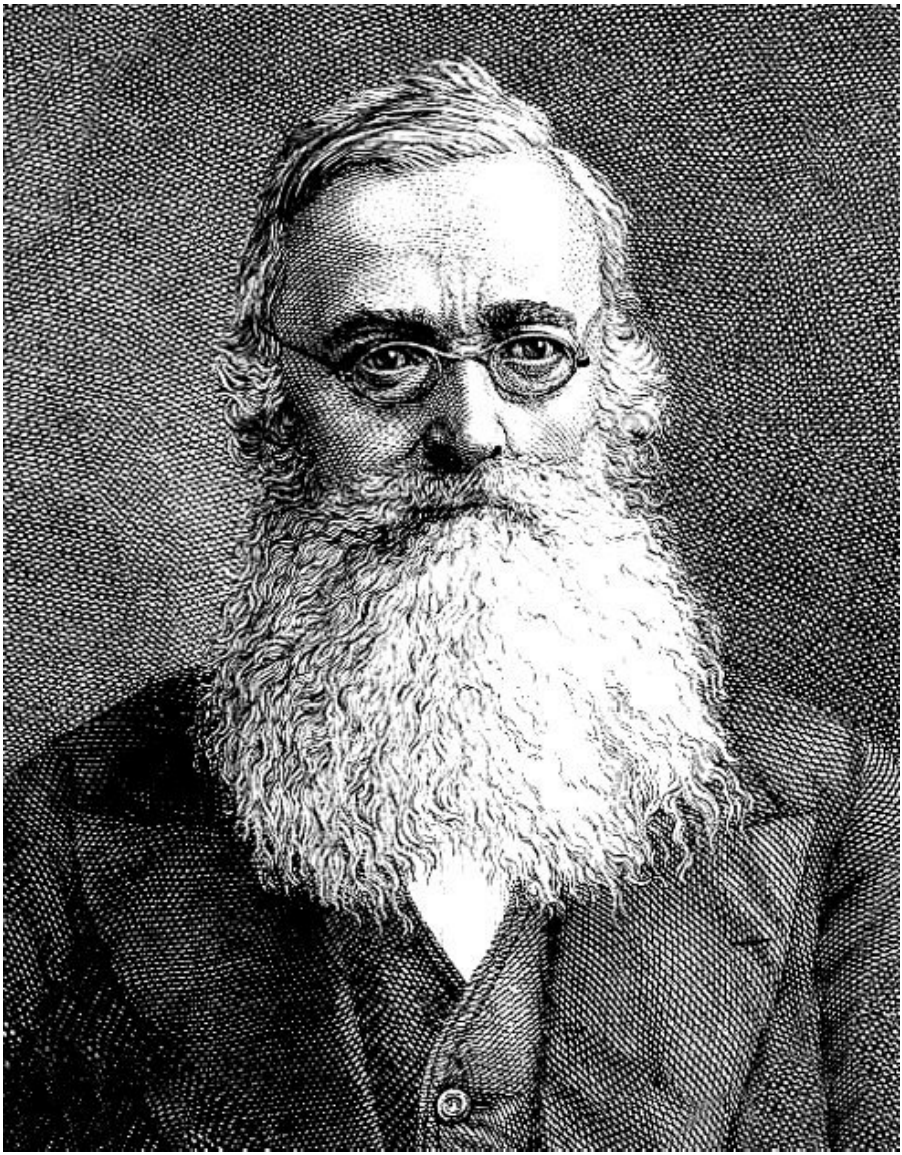
Вот ведь удивительная вещь. Вы думаете, кем является наиболее цитируемый на кулинарных сайтах и в изданиях автор? Поваром? Рестораторам? Актрисой от гастрономии, которая все бегает и ест? Ничуть. Даже если вы скажете, что это В. Похлебкин, то снова ошибетесь. Хотя и окажетесь ближе к истине.

На самом деле этот человек действительно профессиональный историк. Историк с большой буквы, работы которого получили признание в России и за рубежом. Имя его Николай Иванович Костомаров.

Изданная в 1887 году, его книга «Очерк домашней жизни и нравов русского народа в XVI и XVII столетиях» стала настоящей библией для исследователей русского быта. Села и деревни, дворы и дома, домашняя мебель и утварь, одежда, семейные нравы – вот лишь малая часть сюжетов из глав этой удивительной книги. Но нас, конечно, интересует глава «Пища и питье».

Русская кухня вполнѣ была національная, то-есть основывалась на обычаѣ, а не на искусствѣ. Лучшая повариха была та, которая присмотрѣлась какъ готовится у людей. Измѣненія въ кушаньяхъ вводились незамѣтно. Кушанья были просты и не разнообразны, хотя столы русскіе и отличались огромнымъ количествомъ блюдъ; большая часть этихъ блюдъ были похожи одно на другое, съ небольшими различіями. Богатые господа составляли себѣ роспись кушаньевъ на цѣлый годъ; счетъ шелъ по церковнымъ праздникамъ, по мясоѣдамъ и постамъ; для каждаго дня, сообразно съ значеніемъ его въ церковномъ кругѣ, назначался заранѣе столъ; впрочемъ это не стѣсняло возможности выбора кушаньевъ и по охотѣ, потому что въ росписи писалось множество кушаньевъ, изъ которыхъ можно было выбирать.

Вам не кажутся знакомыми эти слова? Полистайте страницы современных околокулинарных книг, перечитайте еще раз В. Похлебкина – и вы с удивлением обнаружите либо дословные цитаты (без кавычек, естественно), либо изложение мыслей «своим языком». Нет-нет, мы не хотим никого обвинять в плагиате (по крайней мере, серьезных авторов, а не откровенных компиляторов). Как и любой добросовестный исследователь, В. Похлебкин просто обязан был ознакомиться с трудами Костомарова, и неудивительно, что многие его мысли перешли в работы Вильяма Васильевича. Что же касается ссылки на первоисточник – это дело тонкое, можно предполагать, что и Костомаров пользовался древними рукописями, книгами, свидетельствами. А потом – цитаты из Костомарова действительно настолько широко распространились в нашей литературе, что уже и не каждый повторяющий его слова сможет точно сказать, откуда они. Это как с крылатыми фразами из «Горя от ума» Грибоедова или из фильмов Рязанова. Никто уж и не помнит откуда, но всем нравится. Ради эксперимента наберите в любом поисковике фразу «кушанья были просты и не разнообразны» – получите два десятка ссылок на сайты, беззастенчиво цитирующие Костомарова (само собой, без кавычек). Плюс штук 50 ссылок, где слова «не разнообразны» заменены на «однообразны». Здесь уже авторы «фантазию проявили»…



Н. И. Костомаров. Гравюра Ф. Меркина с фото К. Шапиро (1890 *).*

В общем-то, нормальная судьба популярного писателя – быть растасканным на цитаты. Но, конечно же, Костомаров прославился не только как историк питания. Чем же отличались его работы от трудов предшественников и современников, что снискало ему всемирную славу? «Отчего это во всех историях, – писал он, – толкуют о выдающихся государственных деятелях, иногда о законах и учреждениях, но как будто пренебрегают жизнью народной массы? Бедный мужик-земледелец-труженик как будто не существует для истории; отчего история не говорит нам ничего о его быте, о его духовной жизни, о его чувствованиях, способе его радостей и печалей?» Мысль об

истории народа и его духовной жизни, в противоположность истории государства, являлась основной идеей в кругу исторических воззрений Костомарова. Видоизменяя понятие о содержании истории, он раздвигал и круг ее источников. «Скоро, – говорит он, – я пришел к убеждению, что историю нужно изучать не только по мертвым летописям и запискам, а и в живом народе» [211] .

Идея эта, порядком девальвированная и затертая в марксистский период нашей жизни, была достаточно новой и яркой в 70–80-х годах XIX века.

Биография Костомарова была бы довольно типична для выходца из небогатой помещичьей семьи. Если бы только за далью лет она не выглядела сценарием драматического фильма. Вообще, удивительно, как его судьба не стала основой для романов, пьес, художественных произведений.

Начнем с простого факта: Николай Костомаров был *крепостным* . Его отец, потомственный воронежский дворянин Иван Петрович Костомаров, женился на своей крепостной Татьяне Петровне Мельниковой. И хотя после женитьбы она освободилась от крепостной зависимости, сын, считавшийся незаконнорожденным, по тогдашнему положению все еще оставался крепостным. Естественно, любящий отец и не задумывался об этом. Но в 1828 году, когда Николаю исполнилось 11 лет, Иван Петрович трагически погиб. Похороны, дележ наследства с вовремя появившимися братьями отца: дом – жене, усадьба – мне, лес – брату, а это кто? А это – наследное имущество, крепостной мальчик Коля, который еще непонятно к кому отойдет. Нужно ли говорить, что мать отдала почти все ей причитавшееся, чтобы получить сына. Таким было начало жизни блестящего российского ученого.

Проучившись после смерти отца несколько лет в воронежских пансионах и гимназии, он, по настоянию матери, в 1833 году поступает в Харьковский университет. Слово «университет» здесь не должно вводить в заблуждение – уровень образования в этом, да и во многих русских провинциальных учебных заведениях тех лет оставлял желать лучшего. Даже словарь Ф. А. Брокгауза и И. А. Ефрона отмечает, что его «историко-филологический факультет не блистал в ту пору профессорскими дарованиями, мало отличались в этом отношении от гимназии». Лишь в 1835 году, когда на кафедре всеобщей истории появился известный в то время ученый М. М. Лунин, занятия Костомарова коренным образом переменились. Лекции Лунина, которого современники называли «харьковским Грановским», оказали на юношу сильное влияние, и он с жаром отдался изучению истории.

Окончив университет, Николай, находясь в некоторых раздумьях относительно своего будущего, а может быть, под влиянием матери, поступает на военную службу. Но он явно не был создан для армии. Проявившийся уже тогда в полной мере активный творческий характер Костомарова случайно привел его в архив уездного городка Острогожска, где он и проводил большую часть времени (как свободного, так и служебного). А служил он в то время юнкером в расквартированном здесь же Кинбурнском драгунском полку. С самого начала служба как-то не заладилась – не военным человеком был Николай. Хорошо хоть полковник был понимающим, – в общем, дали ему выйти в отставку.

Той же осенью Костомаров, почувствовав, что в его образовании многое упущено, вновь стал с каким-то особенным вниманием слушать лекции своего любимого профессора М. М. Лунина. А дальше – экзамен на степень магистра, после успешной сдачи которого Николай занялся диссертацией. «О причинах и характере Унии в Западной России» – так называлась она, рассказывая в подробностях о сближении украинских земель с Польшей: «Уже не довольствовались русские дворяне угощать своих гостей борщом да кашами. У них на пирах появились вычурные выделки львов, слонов, людей, деревьев, приготовленные со всею хитростью западноевропейской поварни, чрезвычайно пестрые, раскрашенные, раззолоченные и нездоровые, тем более что, по замечанию современника, что готовилось в пятницу, то подавалось на стол в воскресенье. Заветные наливки на туземных ягодах и прадедовские меды уступили место венгерским и испанским винам» [212] .

Это случайная кулинарная цитата оттуда. А если говорить серьезно, то, наверное, трудно было придумать более неудачную тему для начинающего ученого в России. Как в первой половине XIX века, так и спустя пятьдесят, сто или сто пятьдесят лет. Результат не заставил себя ждать. По приказу министра народного просвещения диссертация была изъята и уничтожена. А у Костомарова появилось, так сказать, «первое предупреждение». Новая его диссертация «Об историческом значении русской народной поэзии» была подана на факультет весною 1843 года, и лишь 13 января 1844 года состоялась ее защита – Николаю Ивановичу присвоили ученую степень магистра исторических наук.

Сразу же после этого Костомаров пишет работу, посвященную Богдану Хмельницкому, и, желая побывать в местностях, где происходили описываемые им события, сделался учителем гимназии сначала в Ровно, затем в Киеве. В 1846 году совет

Киевского университета избрал его преподавателем русской истории, и с осени этого года он начал читать лекции, сразу же вызвавшие глубокий интерес слушателей. Тогда же, в феврале 1846 года, он обручился со своей бывшей ученицей Алиной Крагельской.

В это же время происходит его сближение с кружком, как его назвали бы сейчас, молодых украинских националистов (Корсун, Кореницкий, Бецкий и др.), мечтавших о возрождении малороссийской литературы. Вы думаете, 150 лет назад люди, называвшие себя борцами за национальную идею (не важно, украинскую, русскую, чукотскую), были другими? Ну-ну. По доносу одного из соратников Костомаров был арестован, допрошен и отправлен под охраной жандармов в Подольскую часть. Затем, спустя два дня, его привезли для прощания на квартиру матери, где его ждала невеста. В тот же день Костомаров был увезен в Петербург. Его доставили в недоброй памяти III Отделение жандармского корпуса, где им сразу же «занялся» сам генерал Дубельт [213] .

…Не по-осеннему теплый киевский вечер 1873 года. В небольшой гостиной, не зажигая света, в сумерках сидят два уже немолодых человека. Мужчина и женщина. Николай Костомаров и Алина Крагельская. Слезы, боль и печаль в глазах. Они не видели друг друга 26 лет, почти со дня их обручения. За их плечами целая жизнь. *Своя* жизнь у каждого. У Алины – замужество, трое детей, недавно умерший супруг, фамилию которого – Кисель – она теперь носит. У Николая – участие в тайных кружках, арест, Петропавловская крепость, ссылка в Саратовскую губернию, нелегкое возвращение к научной карьере.

ОЧЕРКЪ ДОМАШНЕЙ ЖИЗНИ И НРАВОВЪ

ВЕЛИКОРУССКАГО НАРОДА

ВЪ XVI и XVII столѣтіяхъ

(ИЗДАНІЕ ТРЕТЬЕ)

И

СТАРИННЫЕ ЗЕМСКІЕ СОБОРЫ.

ИСТОРИЧЕСКІЯ МОНОГРАФІИ

НИКОЛАЯ КОСТОМАРОВА

С.-ПЕТЕРБУРГЪ

Типографія М. М. Стасюлевича Вас. Остр., 2 л., 7.

1887

А карьера его была необычна для бывшего ссыльного, получившего высочайшее помилование. С 1859 года он – профессор Петербургского университета, руководитель кафедры русской истории. В 1869 году. Киевский университет присвоил

ему степень доктора, honoris causa (почетного доктора). Он избран почетным членом Петербургского университета, членом-корреспондентом императорской Академии наук, многих русских и заграничных ученых обществ.

С Алиной они больше уже не разлучались надолго, решив в 1875 году все-таки соединить свои судьбы. Еще десять лет они прожили вместе до самой смерти Николая Ивановича. Десять лет, наполненных научным трудом, самоотверженной помощью друг другу в тяжелые дни болезней. Вряд ли эти годы запоздалого счастья были самыми спокойными в их жизни. Но именно эти 10 лет принесли Костомарову настоящий триумф, признание русским научным миром.

Он умер 7 апреля 1885 года. Как свидетельствовал один из очевидцев, «погребальная процессия со множеством венков, крестов, хоругвей от разных корпораций тянулась не менее как на версту». Похоронили Костомарова на Волковом кладбище у известных Литераторских мостков [214] .

О том, что Костомаров был великий ученый и лектор, сохранилось много воспоминаний его учеников. Один из слушателей так отзывался о его чтении: «Несмотря на довольно неподвижную наружность его, тихий голос и не совсем ясный, шепелявый выговор с сильно заметным произношением слов на малорусский лад, читал он замечательно. Изображал ли он Новгородское вече или суматоху Липецкой битвы, стоило закрыть глаза, – и через несколько секунд сам как будто переносишься в центр изображаемых событий, видишь и слышишь все то, о чем говорит Костомаров, который между тем неподвижно стоит на кафедре; взоры его смотрят не на слушателей, а куда-то вдаль, будто именно что-то прозревая в этот момент в отдаленном прошлом; лектор кажется даже человеком не от мира сего, а выходцем с того света, явившимся нарочно для того, чтобы сообщить о прошлом, загадочном для других, но ему столь хорошо известном» [215] .

Эта удивительная способность Костомарова – как бы видеть через века – ярко проявилась в описании быта и манеры питания русского народа. Его книги – не только описания пиров и обеденных церемоний, что было характерно для историков тех лет (да, что греха таить, и сегодняшних специалистов по «русской кухне»). Это еще и на редкость детальные характеристики блюд нашей кулинарии, способов приготовления и обработки продуктов. Мы неслучайно назвали эту главу «Рецепты от Костомарова». Многие фрагменты его книги действительно вполне могут рассматриваться в этом качестве. Как вам, например, такой рецепт:

Было въ обыкновеніи лакомство, называемое леваши: его дѣлали изъ малины, черники, смородины и земляники. Ягоды сначала уваривали, потомъ протирали сквозь сито и вслѣдъ затѣмъ варили снова, уже съ патокой, густо мѣшая во время варенія, потомъ выкладывали эту густую смѣсь на доску, прежде смазанную патокой, и ставили на солнцѣ или противъ огня; когда она высыхала, то свертывали ее въ трубочки.

К. Е. Маковский. За чаем. 1914

Сравните, кстати говоря, с цитатой из В. Похлебкина: «В XIV–XV веках возникает и другое русское национальное сладкое изделие – левишники, приготовляемые из тщательно протертых ягод брусники, черники, вишни или земляники, высушенные тонким слоем на солнце» [216] . У Костомарова несколько понятнее, о чем идет речь, не правда ли? Помимо этого, Похлебкин, без особых на то оснований, сдвинул появление блюда на 200 лет назад. Между тем оригинальный текст Костомарова взят из книги, которая называлась «Очерк домашней жизни и нравов русского народа ***в*** XVI ***и*** XVII столетиях» [217] (курсив наш. – *Авт.*). У нас нет причин упрекать В. Похлебкина в неточности: кто знает, может, и в XIV веке такая еда была. Не видим препятствий к тому, чтобы она существовала и в домонгольский период. Нет здесь каких-то новых технологий, не существовавших и 500 и 800 лет назад. Это мы просто к вопросу о точности датировок нашей кулинарии и авторитетных научных мнениях. Которых ровно столько же, сколько и самих авторитетных ученых.

Вообще, в «Очерке…» содержится подробный обзор всех направлений русской кухни. Порядок их описания практически совпадает с порядком подачи блюд за столом. Сначала, как водится, пироги и закуски:

> Изъ кушаньевъ, приготовляемыхъ изъ тѣста, занимаютъ первое мѣсто пироги. По способу печенія они были пряженые и подовые. Подовые были всегда изъ кваснаго тѣста, пряженые иногда изъ кваснаго, иногда изъ прѣснаго. Мука для нихъ употреблялась пшеничная крупичатая или толченая, смотря по важности дня, когда они готовились; пеклись также и ржаные пироги. Всѣ вообще русскіе пироги въ-старину имѣли продолговатую форму и различную величину; большіе назывались пирогами, малые пирожками.

Помимо пирогов, Костомаров останавливается на других блюдах из теста – оладьях, сырниках, забытой ныне котломе. Почему оладьи назывались приказными, а блины красными – все это можно узнать в историческом обзоре главы «Пища и питье». Современные хозяйки хорошо знают блины из пшеничной муки. Между тем подлинно русский рецепт блинов – из гречки. Пшеничные блины никогда не будут столь рассыпчатыми и нежными, как гречневые. Конечно, раньше пекли и те и другие. О

чем и напоминает нам автор:

> Къ печеньямъ изъ тѣста принадлежали: курникъ, то-есть пастетъ, начиненный курицею, яйцами, бараниною съ масломъ или говяжьимъ саломъ; аладьи, котлома, сырники, блины, хворосты, кисели. Аладьи дѣлались изъ крупичатой муки, яицъ, коровьяго масла, а въ постные дни безъ яицъ съ орѣховымъ масломъ и подавались вообще съ патокой, сахаромъ или медомъ. Аладьи огромнаго размѣра назывались приказными аладьями, потому что ихъ приносили приказнымъ людямъ на поминки. Подобное кушанье составляла котлома, отличавшаяся отъ аладей тѣмъ, что количество яицъ въ ней было меньше; она подавалась съ патокой. Сырники готовились изъ творога, яицъ, молока съ небольшимъ количествомъ крупичатой муки. Блины дѣлались красные и молочные: первые изъ гречневой, вторые изъ пшеничной муки; молоко и яйца входили въ послѣдній сортъ.

Кулинарную тему Николай Иванович развивал и в своих художественных произведениях. Вот, к примеру, в рассказе «Сын» те же приказные блины, но уже в бытописательной манере: «Дворяне же хоть и описывали свой голод, а при каждой новой челобитной все-таки должны были являться с пирогами да оладьями к приказному люду, чтобы, по крайней мере, не смотрели на них волками».

Весьма любопытны замечания Костомарова относительно первых, особенно рыбных блюд. Если помните, в одной из предыдущих глав мы подробно останавливались на рыбных блюдах в русской кухне, стараясь при этом основываться на источниках XVI–XVII века. И лишь одна цитата, наверняка запомнившаяся вам, была из Костомарова: «Взяв в руки рыбу, русский подносил ее к носу и пробовал: достаточно ли она воняет, и если в ней вони было мало, то клал и говорил: еще не поспела!» Трудно сказать, была ли это гипербола автора, но в целом его отношение к русской кухне оставалось достаточно трезвым.

Горячія рыбныя кушанья были: шти, уха и разсольное. Рыбная уха дѣлалась изъ разныхъ рыбъ, преимущественно чешуйчатыхъ, а также изъ рыбьихъ потроховъ, смѣшанныхъ вмѣстѣ съ пшеномъ или съ крупами и съ большимъ прибавленіемъ перца, шафрана и корицы. По способамъ приготовленія въ русскомъ столѣ различалась уха рядовая, красная, черная, опеканная, вялая, сладкая.

Он явно не переоценивает ее, но и описывает вполне достойно. Без глупых заигрываний по поводу «самобытности» и «полезности», но и не впадая в критический уклон. В общем, уважительный, внимательный подход настоящего исследователя, пытающегося даже в мелочах проследить тенденции и исторические закономерности.

Этот же материал, но в художественном исполнении Костомарова (упоминавшийся рассказ «Сын») выглядит уже так: «Подали пироги с рыбой; потом подали в мисах с разложистыми краями горячую уху красного цвета, пропитанную шафраном и перцем, с толчениками или галушками, сделанными из тертой рыбы; при каждой миске было положено по две ложки; двое ели из одной миски. Когда поели уху с пирогами, поставили гостям тарелки; впрочем, не наблюдали, чтоб перед каждым непременно была особая тарелка, а ставили, как придется; так, перед одним стояла особая тарелка, у других – перед двумя. Мисы с остатками ухи принимали только тогда, когда нужно было место для другой посуды. За ухой следовал рыбный каравай – тельное с разными пряностями, запеченное в духовой печи и обильно облитое ореховым маслом».

Мясныя кушанья были вареныя или жареныя. Вареныя подавались въ штяхъ, ухѣ, разсолѣ и подъ взварами; шти забѣливались сметаной во время варенія, а не при столѣ. Обыкновенный приварокъ къ штямъ была кочанная и крошенная, свѣжая и кислая капуста. Къ штямъ подавалась гречневая каша. Ухой назывался супъ или похлебка. Огромное количество разныхъ пряностей составляли принадлежность русской ухи въ разныхъ видахъ: уха съ гвоздикою называлась черною ухою, съ перцемъ

бѣлою, а безъ пряностей голою. Розсолъ былъ родъ нынѣшней солянки: варилось мясо въ огуречномъ разсолѣ съ примѣсью пряностей.

Ну и, наконец, хит цитирования. Несмотря на то что никто его скорее всего не готовил, это блюдо, пожалуй, самое популярное в российской околокулинарной среде. Оно приводится и на православных сайтах, и на винно-водочных страничках, и в газете Госдумы [218] и районных многотиражках.

Исчисляя мясныя кушанья, нельзя не упомянуть объ одномъ оригинальномъ кушаньѣ, которое называлось *похмѣлье*; это изрѣзанные ломтики холодной баранины, смѣшанной съ мелкоискрошенными огурцами, огуречнымъ разсоломъ, уксусомъ и перцемъ; его употребляли на похмѣлье.

Частенько Костомаров пользуется в качестве источника знакомым нам «Домостроем». Если помните, там дается следующий перечень великопостных блюд: «Лапша гороховая, пшено с маковым маслом, целый горох да горох лущеный, двойные щи, блины, да луковники, да левашники, да пироги подовые с маком, да кисели, и сладкие и пресные. А сладкое – в какие дни доведется: ломти арбуза и дынь в патоке, яблоки в патоке, груши в патоке, вишни, мазуни с имбирем, с шафраном, с перцем, патока с имбирем, с шафраном, с перцем, напитки медовые и квасные, простые с изюмом да с пшеном, шишки, пастила из различных ягод, *редька в патоке* ».
Что такое «редька в патоке», мы можем в подробностях узнать в «Очерке…». Обратите внимание, это практически полноценный рецепт. По крайней мере, так, как его понимали в середине XVII века, – не детальная технологическая карта (сколько ложек, грамм, минут и т. п.), а подробное описание *процесса* , особенностей технологии.

Рѣдьку въ патокѣ приготовляли такимъ образомъ: сначала искрашивали рѣдечный корень въ мелкіе ломтики, вздѣвали на спицы, такъ, чтобъ ломтикъ не сталкивался съ другимъ ломтикомъ, и вывяливали на солнцѣ или въ печахъ послѣ печенья хлѣбовъ; когда въ растеніи не оставалось сырости, толкли его, просѣвали на сито, между тѣмъ варили въ горшечкѣ бѣлую патоку и, уваривъ, выливали въ рѣдечную муку, прибавляя туда разныхъ пряностей: перцу, мускату, гвоздики, и, запечатавъ горшечекъ, ставили въ печь на два дня и двѣ ночи. Смѣсь эта должна быть густа, какъ паюсная икра, и называлась мазюня.

Костомарова часто называют замечательным историком-художником, и это совершенно верно. Художественность эта, помимо присущей ученому образности изображения, достигалась богатым иллюстрированием повествования выдержками из источников. А ведь сила и доказательность старинных текстов в тысячу раз выше любых сегодняшних рассуждений. Читайте, читайте старые книги. Это действительно ни с чем не сравнимое удовольствие. Удовольствие общения с людьми, которые говорят с тобой через десятки и сотни прошедших лет.

Страна непуганых жуликов

Поваренное искусство состоит не в том только, чтобы разуметь приготовлять снеди: мы должны уметь судить и о доброте съестных припасов…

Словарь поваренный, приспешничий, кандиторский и дистиллаторский. Москва, 1795 год, часть первая, с. 117

Послушайте, вас не утомили встречающиеся в любой кулинарной книге умильные рассказы о русской кухне как образце здоровья и качества? Ну ладно бы еще «Книга о вкусной и здоровой пище» и ее вариации. Это, так сказать, скорее рекламно-учебное издание. Но вот рассуждения о натуральности, исключительной полезности и качестве нашей традиционной кулинарии прошлых веков – они-то как, не режут ухо? С чего бы это настолько сильно изменился характер русского человека за последние триста-четыреста лет, чтобы вот раньше все было хорошо, а сегодня… Ну сами-то вы довольны сегодняшним общепитом?

Мы тут для вас припасли одну цитатку, пальчики оближешь! Попробуйте, кстати, угадать, к какому времени она относится:

…

«Чем в них кормят? Это – мясо, которое за негодностью выбрасывалось, затем опять бралось, дезинфекцировалось, приправлялось и подавалось на стол. Я знаю это из практики. Мне приходилось выбрасывать жареную испорченную курицу, и я видел, что ее подбирают. «Для чего?» – спрашиваю. «…Мы ее пообчистим, испорченный бок

хорошенько поджарим, всё приправим и подадим. Ничего не разберут». Изжарено и сварено здесь всё для обеда в 10–11 часов утра и затем всё держат до конца обеда, в 7–8 часов вечера, в духовом шкафу! Понятно, что всё засохнет. Далее вчерашние остатки подогреваются. Во всех заведениях общественного питания принято в квас класть все объедки хлеба, которые снимаются со стола, это – правило, принятое во всей России… Затем из этих хлебных объедков делается так называемое сухарное, т. е. тертые сухари для жаркого… Вам, может быть, неизвестно, что такое кашное сало? Все, что снимается со всех тарелок, кладется в кастрюлю, и из этого вываривается жир. Этот жир идет в кашу и называется кашным салом. Затем все вываркиз такой кастрюли рубятся, и из них делается начинка для пирожков».

Ничего не напоминает? Да любая шаурма по сравнению с этим заслуживает знака качества (ну это если она все-таки из баранины или курицы делалась, а не лаяла вечером на посетителей кафе).

На самом деле цитата – из «Энциклопедии питания» Дмитрия Васильевича Каншина (1828–1904), выпущенной в Санкт-Петербурге в 1885 году. Незаслуженно забытая, книга является фундаментальным трудом. По существу, она стала научной основой организации массового питания населения, экономики питания, культуры потребления продуктов. Д. В. Каншин был, кстати, одним из первых русских авторов, кто понял более высокое назначение умелого гастронома и кулинара. «Настоящий повар, – писал он, – тот же врач, который должен знать не только гигиену и диетику питания, но и быть до известной степени химиком, учитывать, какие припасы и приправы с какими могут быть смешиваемы и какое взаимодействие они могут производить, а равно какая смесь действует на пищеварение и на питание… Не более ли сильное влияние на здоровье имеет рецепт кухарки, по которому вводится в организм не гран, а многие

фунты».

Наша русская смекалка, конечно, получила практически неограниченное развитие в том, что касается подделки еды и питья. Ни в одной стране не отводится столько страниц в кулинарных книгах способам распознавания обмана и надувательства со стороны продавцов. Причем дело это давнее. Помните нелюбовь наших предков к рубленому мясу? Вот-вот…

«Что касается ума, – писал еще Адам Олеарий, – русские отличаются смышленостью и хитростью, но пользуются они умом своим не для того, чтобы стремиться к добродетели и похвальной жизни, но чтобы искать выгод и пользы и угождать страстям своим». Вышедшее из глубины веков и закаленное с годами умение зарабатывать на любых мелочах было отточено до совершенства в подделке продуктов и пищевых товаров.

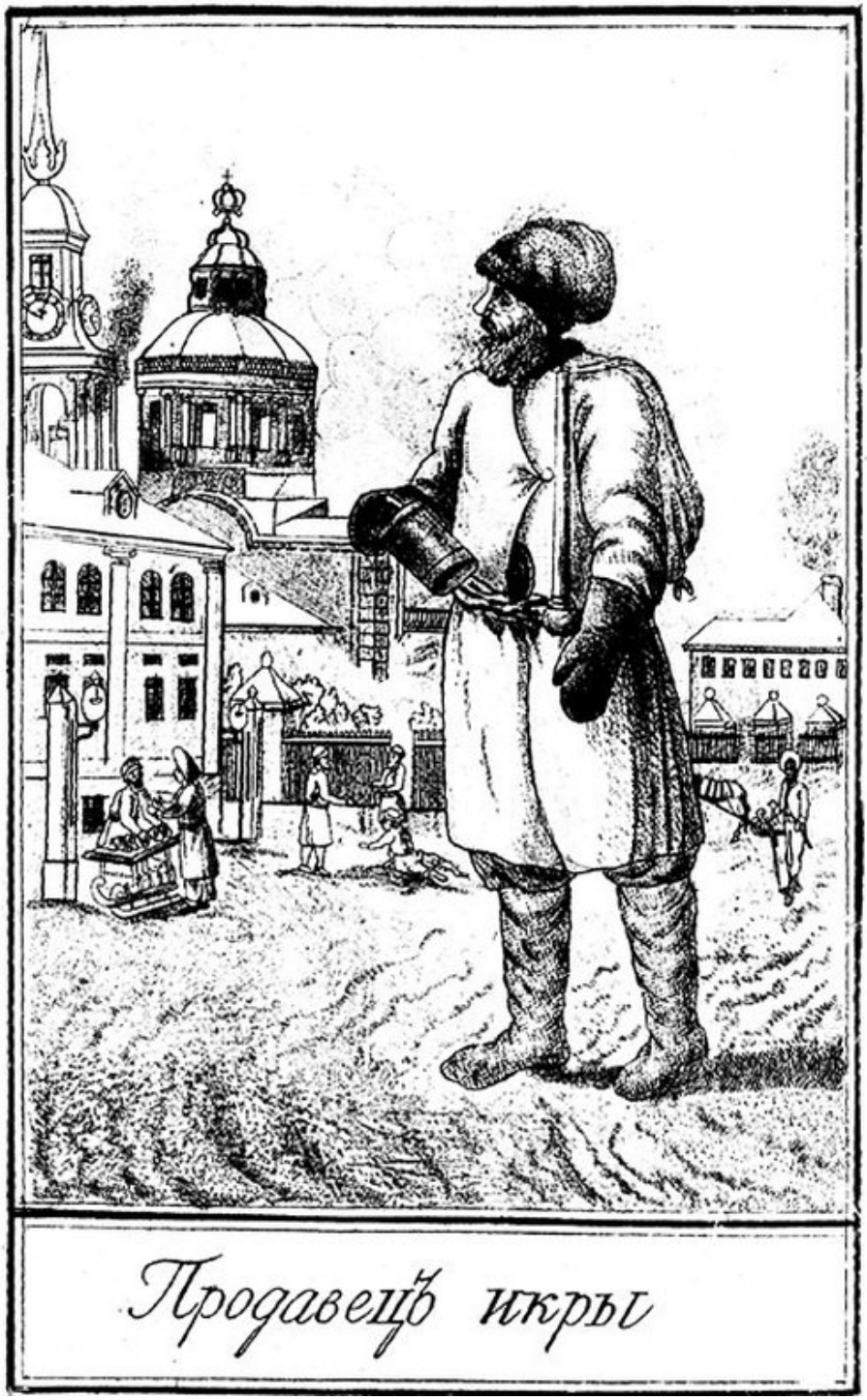
По замечанию Герберштейна, русские купцы почитались очень хитрыми и запрашивали за свои товары непомерные цены. Продать по добровольному соглашению за рубль то, что себе стоило копейку, – в этом заключалась высшая торговая мудрость, или тот московский обман, на который негодовали иностранцы.

Дурному мнению заезжих иностранцев о нравственности русских способствовало, конечно, то обстоятельство, что, не зная страны и приезжая в какой-нибудь город, особенно же в Москву, они прежде всего попадали в руки хитрых пройдох из Гостиного двора или подьячих. С другой стороны, пишет И. Е. Забелин, «московская торговая вороватость выросла и была воспитана вследствие сношений и встреч с вороватыми же иноземцами». Ну, кто там кого научил – дело темное. Европейские купцы, разумеется, не ангелы, но что-то нам подсказывает, что в этой сфере мы от Запада не отставали, а порой могли и фору дать.

Нельзя сказать, что власти не боролись с фальсификацией продуктов. Так, при Петре I были приняты сенатские указы о торговле пищевыми товарами на рынках Санкт-Петербурга. В частности, указ от 18 сентября 1713 года «О непродаже худого мяса» предписывал: «В мясных рядах скотину бить и продавать по-прежнему здоровую, а ежели у кого явится больная, то такой не бить и не продавать и смотреть крепко, чтобы тайно того мясники не делали».

В аналогичном документе от 18 июня 1718 года, озаглавленном «О наблюдении порядка… за продажей мяса в рядах и в других местах» запрещалась продажа «нездорового съестного харча и мертвечины». «За первую вину будет бит кнутом, за вторую – сослан на каторгу, за третью – учинена будет смертная казнь». Россия была первой страной в мире, где в узаконенном порядке еще в начале XVIII века стал применяться

ветеринарно-санитарный предубойный осмотр скота, а также осмотр мяса после убоя, мясопродуктов, рыбы, контроль их на рынке.



К. Гейслер. Продавец икры. 1785 *год*

Указ Сената 1722 года предписывал «несвежее мясо бросать собакам или велеть закапывать в землю в особливых местах, а

ежели у кого для продажи явится какая мертвечина, и за то таковых бить кнутом и, вырезав ноздри, ссылать на каторгу на урочные годы». При этом надзор за качеством продукции был возложен на полицию. Указами Сената (1756 г.) определялись права полиции, которая должна была следить также за ценами на пищевые продукты на рынках. «Пристав должен посещать рынки своей части, и буде усмотрит жалобу или дороговизну, то о том, чего сам исправить не может, предлагать управе».

В XIX веке с точки зрения подделки продуктов мало что изменилось. Если не считать совершенствования мастерства торговцев в поисках более изощренных технологий обмана.

К концу позапрошлого столетия, когда в российских городах жили уже миллионы людей, вынужденных пользоваться продуктами питания из лавок, подделка продуктов стала буквально всеобщим бичом.

Московская санитарная инспекция определяла, что в городских лавках в 1892 году было сфальсифицировано 52 %, в 1894-м – 20 %, в 1895-м – 21,5 % коровьего масла. То же самое происходило и с молоком. Его в основном разбавляли, однако не обходилось без консервантов – соды, борной и салициловой кислот. Интересны данные по Москве за 1891–1894 годы: на рынках подделано от 20 до 40 % молока, в городских молочных – 64 %, в молочных лавках (более дешевых) – 77 %, а в лавках Хитрова рынка – 100 %! Подделывали и муку. Для увеличения веса прибавляли разные порошки – гипс, мел, тяжелый шпат. Химическим путем увеличивали ее влажность (прибавляли квасцы) – тоже для веса. Если мука была испорчена – прогоркла, имела добавки вредных сорняков – или заражена вредителями-насекомыми, в нее добавляли сернистую медь и другие химические вещества.

Причем если в столицах еще был какой-то контроль за торговцами, то в провинции все обстояло значительно хуже. Так, современники пишут, что табак привозится нарочно для Сибири под особенными бандеролями, на которых выставляются самые высокие цены, а в Ирбите в одно время была лавка с надписью: «Здесь приготовляются херес и мадера для Сибири» [219] . Практиковались и более опасные для покупателей махинации, вплоть до фальсификации товаров. Так, Ипполит Завалишин отмечал, что оптовые торговцы подмешивали на Ишимской ярмарке в жировой товар известь, муку, даже песок [220] . Фальсифицировались продукты питания, напитки. Современник писал, что в Сибири в продаже «есть даже «собственные» вина, нигде никогда не слыханные, как, например «фаяльское», переименованное за вкус и впечатление в «русский мордоворот»,

о вкусе которого лучше всего выражался волостной писарь, который, в рюмку водки подливши красного уксуса, попивал да похваливал: «Совсем настоящее фаяльское вино!» [221] .

Бессмысленно описывать все многочисленные разновидности жульничества. И все-таки попробуем их систематизировать. А для примеров – дадим слово современникам.

Итак, в зависимости от способа подделки фальсификация бывает разной: ассортиментной, качественной, количественной, информационной (предоставление недостоверных сведений о продукте). Понятно, что эти категории во многом пересекаются, но все же.

Ассортиментная фальсификация предполагает подделку путем замены одного продукта иным (заменителем) с сохранением определенного сходства. Заменители существенно дешевле по сравнению с натуральным продуктом и обладают заниженными потребительскими качествами.

Сбитенщик, XIX век

Пожалуй, наиболее ярким примером подобной подделки стала в XIX веке фальсификация чая. Как писала газета «Киевлянин» (№ 243 за 1897 год), «из результатов экспертизы чайного продукта в Варшаве из 40 проб оказалось 18 с подмесью

суррогатов, в Москве из 24 проб 13 проб явно фальсифицированными. В провинциальных местностях фальсифицирование приобрело еще более обширный характер и размеры». Так, в Одессе сушка спитого чая и продажа его в смеси с хорошим становится обычным делом. «Нам говорили, – пишет репортер «Одесского вестника» в 1862 году, – что за Лесной, близ Дегтярного ряда, нанят целый двор для просушки спитого чая. Скупается этот чай у дворников тех дворов, в которых существуют чайные трактиры. Открыть присутствие спитого чая в хорошем очень трудно, особенно если его подмешано немного, потому что он, конечно, подкрашивается».

Наглядное представление о том, что собой представляли «предприятия» по перевоплощению отработанных трактирных чаев, дают многочисленные сообщения в прессе, например: «28 июня на Преображенской улице в доме Ситникова, в квартире одесской мещанки вдовы Зисли Айзинберг, открыта фабрикация испитого крашеного чая, в бандеролях и без бандеролей в мешках, всего более двух пудов. В подделке этого чая, как по дознанию оказалось, принимал участие еще один еврей, одесский мещанин. Обвиняемые с означенным чаем и принадлежностями фабрикации переданы мировому судье». Представляете себе, каков был стартовый вес «мокрого» чая и насколько это вообще было непростым и трудоемким делом. Тем более что работать приходилось скрытно.

В другом эпизоде у некоего белостокского мещанина полиция обнаружила три мешка «мокрого» чая во дворе и столько же в комнатах. Тут же нашли упаковочные фунтовые мешочки, несколько пачек печатных этикеток «Один фунт высшего сорта чаю. Цена 1 руб. 40 коп.», несколько бандеролей и крахмал, заменявший клей при наклейке бирок. Фальсификатора приговорили к шестинедельному аресту.

Своеобразным апофеозом стал проходивший с 4 по 7 мая 1888 года в Московском окружном суде процесс о чайных фальсификаторах. Ф. Н. Плевако, А. Ф. Кони, Н. П. Карабчевский – весь цвет судебного красноречия той эпохи принял участие в этом событии, которое с полным правом можно было назвать спектаклем. Не в смысле предсказуемости результата и избирательности правосудия, а с точки зрения подлинного искусства и состязательности сторон. Фабула процесса проста: торговцы братья Л. и И. Поповы смешивали настоящий чай с «копорской травой» (кипрей, иван-чай), а также со спитым чаем. Как отметил выступавший на суде Ф. И. Плевако, их «склад имел сходство с лабораторией Фауста: только у нового Фауста, Л. Попова, не было отдельного искусителя Мефистофеля.

Мефистофель сидел в нем же самом – это страсть к наживе». Жуликов приговорили по полной программе. И что еще более важно – возник прецедент. Началась целая серия судебных разбирательств по делу о подделках чая и чайных этикеток: уже на следующий год полиция провела повальные проверки деятельности торговых и промышленных товариществ и объединений, связанных с чаем.

Если же обратиться к фальсификации других продуктов, то тут лучше всего процитировать Авдееву:

...

«Следует быть очень осторожным при покупке различных колбас и мясных фаршей, так как все эти товары приготовляются, к сожалению, крайне небрежно, из разных мясных остатков, иногда значительно попортившихся, а при этом более чем на половину свиной материал заменяется кониною. Преимущественно надо остерегаться так называемых «чайных», и «с фаршем и языком», «итальянских», приготовляемых со специями, чтобы отбить неприятный запах недоброкачественной конины; несравненно лучшими надо считать свежие сорта «кровяных» и «ливерных» колбас» [222] .

...

«…Заплатить за хорошие яйца несколько подороже экономнее, чем, купив яйца очень дешево, испортить лежалым или тронувшимся яйцом какое-нибудь дорого стоящее блюдо. Тут повторяется русская поговорка: «от копеечной свечки Москва сгорела», потому что иногда между

десятком употребленных вами в тонкое блюдо (как омлет, сабайон, слоеное тесто и пр.) попадает одно плохое яйцо, хотя и не дешево заплаченное, но взятое по неуменью выбрать, и все пропало! Вот для того-то скажем несколько слов о том, как следует действовать при покупке яиц в сомнительных лавках» [223] .

...

«…Худые яйца яичники продают по очень дешевой цене мужикам и бабам, которые мешают их пополам с хорошими, а то и просто оставляют одни худые, и ходят по лестницам в домах, предлагая под названием «деревенских яичек», и при том для остаточка по дешевой цене. Их покупают неопытные хозяйки; секрет такой продажи открывается по уходе продавца» [224] .

...

«Молоко, разведенное водою (грубый обман, слишком обыкновенный в рыночной торговле и преимущественно практикуемый петербургскими лавочниками и ходячими продавщицами, известными под общим названием «охтянок»), может быть тотчас же узнано, так как такое молоко, разбавленное водою в целях увеличения его объема, имеет обыкновенно светло-синий оттенок и бывает синевато-прозрачно у краев сосуда. Оно так жидко, что капля его, положенная на

ноготь, не останется выпуклою. Молоко, разводимое в торговле водою, бывает, кроме того, сгущено мукою, гипсом и мелом или крахмалом, для того чтобы скрыть, что оно было разжижено водою. Если оно сгущено таким образом, то делается слизистым и при расплывании на ногте и на краях сосуда оставляет осадок и крупинки примешанных к нему муки или крахмала» [225] .

К. Крыжановский. Продажа мороженого. 1870-е гг.

Еще один вид фальсификации – качественная . Она предполагает подделку продуктов с помощью разных добавок, которые делают лучше внешний вид (органолептические характеристики) продукта, но заранее снижают его качественные характеристики. Методы качественной фальсификации: пересортица, внедрение добавок, имитирующих улучшение качества.

*Репродукция с открытки **XIX** в.*

Вот что пишут по этому поводу современники:

…

«Лопатка – это именно тот сорт говядины, на котором преимущественно выигрывают мясники и теряют неопытные хозяйки. Сквозь лопатку, составляющую само по себе кусок фунтов в 15, проходит кость, круглая, толстая, плоская и без всякого мозга сначала, но такая кость, которая далее превращается в прямую, выдолбленную, довольно длинную трубку, наполненную сочным мозгом, составляющим драгоценность бульона. Если покупательница желает купить фунтов 5 лопатки, мясник норовит расположить свой кусок так, чтобы наставить нож от начала, т. е. от толстого края кости, которую он перерубает, и тогда очень обязательно отделяет долевой кусок мяса, ловко поворачивает его перед глазами покупательницы тою стороною, где был наставлен нож и

где знается пустота, которая далее составляет резервуар мозга. Разумеется, что крохотная толика этого костяного мозга появляется в углублении, но это количество так мало, а остальная часть кости так бесполезно тяжела, что в ущерб для кармана покупательницы набегает непременно фунт или полтора бесполезного веса».

...

«Телятина бывает в продаже двух сортов: мясо телят, откормленных исключительно молоком, составляет первый сорт, а телят обыкновенных, кормленных без особенного тщания, но все-таки довольно жирных и мясистых – второй сорт. Мясники, конечно, ухитряются продавать всякого теленка под видом первого сорта, а хозяйки, по неопытности, легко попадаются впросак и даже иногда покупают вместо телятины козье мясо».

...

«В торговле существует довольно обыкновенный обман, состоящий в надувании цельного теленка, с целью придать ему вид первосортного и увеличить его в весе. Обман этот, впрочем, довольно легко узнается. Стоит только слегка прижать пальцем кожу у нижней части телячьей тушки: если кожа плотно натянута на естественном мясе, она не поддается давлению,

если же палец образует впадину, то значит, что теленок искусственно надут». «Фальсификация мяса воздухом практикуется давно и повсюду. Она представляет собой обман публики, ибо товар увеличивается в объеме вдвое, втрое и кажется на глаз потребителю виднее, сочнее, пышнее, а потом, когда потребитель купит и зажарит таковое надутое мясо, то воздух уйдет прочь, а мясо спадется» [226] . «Надутую телятину можно узнать по тому, что жир ея вздут пузырями и, при пожимании телятины, слышно, как воздух переходит с места на место, если же сделать прокол, то воздух выходит и жир спадается. Кроме того, надутая телятина плавает поверх воды» [227] .

...

«К числу обманов в торговле живностью принадлежит «надувание», которое и составляет настоящее «надувательство». Дело в том, что мелочник-продавец, преимущественно торгующий не в лавке, а в разнос или на Сенной – этом обширном поле всяких фокусов съестной торговли, – купив тощую птицу, старается пустить ее в продажу «казовым концом», а для этого надувает эту птицу, т. е. вводит во внутрь ея, черезъ заднее отверстие, воздух и зашивает отверстие с некоторым искусством и маленьким фокусничеством. В таком виде купленная птица к столу, мало-мальски порядочному, в виде фрикасе,

жаркого или в паштете, не подается, а употребляется не иначе, как на бульон для супов, на кнели и разного рода фарши».

...

«Зимою все мясные лавки Петербурга завалены мерзлою говядиной. Привозится она сюда в виде целых мерзлых туш, которые там, на месте, замораживают специально для отправки на столичные рынки. Между тем внутренние органы остаются без всякого сбыта, так как на них нет спроса и потребителя. Мясники, для того чтобы получить привес, режут эти органы на мелкие части и нашпиговывают ими мясные части туши так точно, как нашпиговывается мясо в кухонном искусстве свиным шпеком. Операция эта проводится в то время, когда туши, вывешенные на морозе, начинают замерзать. Обыкновенно для этого широким ножом в туше делаются прорезы и туда напихиваются куски кишок, требушины, сычугов, селезенок, печенок, сердца, дыхательного горла с легкими. Поверхность разреза прибивается ножом, хорошенько сглаживается и так все замораживается. Туша кажется после этого толстой, мясистой и привлекательной» [228] .

...

«Надо быть чрезвычайно

осторожным при покупке копченой рыбы, так как недобросовестные торговцы коптят ее нередко в то время, когда она попортилась и не находит сбыта. Вообще, следует избегать заплесневелой, промороженной, трухлявой и горьковатой копченой рыбы. Что касается икры, то, вообще, надо заметить, что свежепросольная икра скорее портится, чем паюсная, а потому покупать ее следует с большею осторожностью и избегать такой свежепросольной икры, которая мало-мальски не зерниста, а, напротив, струиста, тягуча, сколько-нибудь кисловата и у которой икряные зернышки потеряли свою правильную сферическую форму» [229] .

Для *количественной фальсификации* чаще всего употребляют фальшивые средства измерений (гири, метры, измерительную посуду) либо неточные измерительные технические устройства (весы, приборы, др.).

…

«Вообще, при покупке мяса хозяйка или ея кухарка должна, как говорится, держать ухо востро, не полагаясь на мясника, достаточно зарекомендовавшего себя беззастенчивостью и разнузданным языком как в многочисленных столичных лавках, так и на Сенной. Чем больше этих умасливающих уверений со стороны мясника, тем хуже; покупательнице необходимо зорко следить за положением весовых чашек, на которых взвешивается, большею частью с отменною ловкостью и быстротою,

купленный какой бы то ни было кусок мяса, причем не должно позволять снимать с этих чашек кусок до тех пор, пока стрелка весов находится еще в колебательном состоянии, потому что именно это-то преждевременное снимание товара производит и создает те фантастические мнимые осьмушки и полуосьмушки, которые в общем месячном итоге, при более или менее изрядном заборе мяса в лавке, составляют фунты, так непроизводительно и накладно отражающиеся в бюджете экономной и заботливой хозяйки. Кроме того, обратите ваше внимание на то, что мясные продавцы, при вырубании некоторых частей, умеют мастерски пользоваться неопытностью или невнимательностью своей покупательницы, употребляя хорошо известные им приемы, крайне невыгодные для покупательницы. Так, например, они отрубают всю кость, принадлежащую к этому куску, а между тем эта кость отдельно весит фунта два, так что, если отделить жир, сухие жилки и с толстого конца небольшую плоскую косточку, собственно мяса останется очень мало» [230] ***1*** .

...

«Творог вполне хорошего качества должен быть ярко-белого цвета, хрупок, отчасти слоистого сложения и сух. Если продажный творог сыр и студенист, то это может служить признаком, что он

нарочно пропитан водою, с целью увеличения его веса».

Информационная фальсификация представляет собой обман потребителя с помощью недостоверной либо заранее ложной информации о товаре. При этом искажаются данные о наименовании продукта, изготовителе и поставщике, информация о пищевой ценности, сроках и способах хранения, методах употребления и др.

…

«Говоря о цыплятах, не лишне упомянуть о том фокусе, который в последние годы ввелся в мелкой торговле живностью, преимущественно в так называемых «зеленных» лавках средней руки, торгующих далеко не одними овощами, а всем, чем попало, доходя даже до стеариновых свечей, почтовых марок и керосина, хотя это, кажется, вовсе не съестные припасы. Фокус этот действует на не вполне опытных хозяек, снабжая их вместо цыплят, каких они думают купить, карлицами и карликами куриной породы, крохотными цыцарочками, разводимыми одно время птичниками в огромных количествах по причине существовавшей моды на их миниатюрные яички. Курочки из этой породы лилипутов очень недолго несутся и, «заяловев», как выражаются птичники, только и годятся что на жаркое, но кому нужна такая крохотная живность? Вот продавцы и придумали их продавать за цыплят. Подробность эту знают наиболее сведущие хозяйки, которые сами бывали уже жертвами этого фокуса, имевшего

последствием то, что приходилось угощать гостей не цыпленком, а курочкою-старушкою. Но и тут неопытные хозяйки должны благодарить судьбу, что торговец не подсунул им сороки, вороны или галки; на деле и это случается нередко».

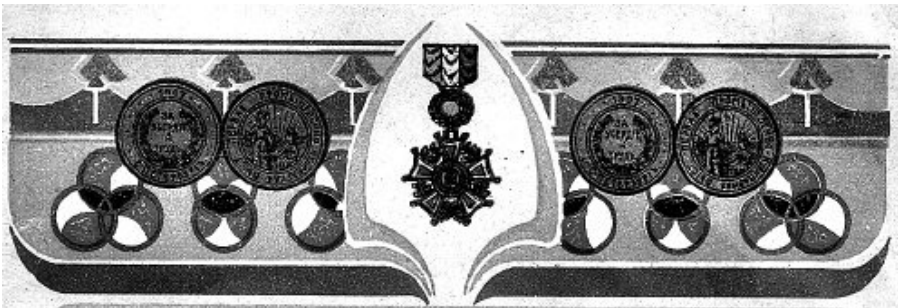
...

«Масло часто бывает подкрашено морковным соком для придания ему привлекательного вида «майского» масла, в особенности в том случае, когда, как это с лавочным маслом сплошь и рядом бывает, к нему примешано сало, отчего оно делается слишком бледным. Разминая масло деревянной ложкою в воде, можно легко обнаружить, было ли масло окрашено или нет: если масло было окрашено, тогда и вода окрасится. Сало составляет самую обыкновенную и общеупотребительную торговую примесь в коровьем масле; так называемое «французское» масло в хороших ресторанах (80 коп. за фунт) почти все состоит из сала, перемешанного более тщательно и искусно».

...

«До чего изощрились подгородные чухны в подделке сливок, видно из следующего примера: один чухонец поставлял какому-то генералу сливки в продолжение трех лет, и

генерал не мог достаточно нахвалиться его добросовестностью. Когда в Петербурге открылись аналитические станции, генерал свез на одну из них бутылку хваленых сливок, и оказалось, что на 100 частей в них было настоящих сливок всего пять».



А. М.

Оптовый прейсъ-курантъ французской паровой консервной фабрики

фирмы

Эмиль Кюри

въ Одессѣ.

ФРАНЦУЗСКАЯ ПАРОВАЯ КОНСЕРВНАЯ ФАБРИКА

фирмы„ **ЭМИЛЬ КЮРИ**“ владѣльцы Бр. Штейнбергъ въ Одессѣ.

Товаръ упаковывается фабрикой очень тщательно; при пріемѣ его отъ желѣзной дороги или пароходнаго общества слѣдуетъ осмотрѣть, въ цѣлости или пломбы, вообще **упоковка и провѣрить вѣсъ**.

За могущую произойти въ дорогѣ кражу, фабрика не отвѣчаетъ.

Всякаго рода претензіи относительно полученнаго товара должны быть заявлены **не позже 14-ти дней со дня его полученія**.

Въ теченіе шести мѣсяцевъ со дня отправки товара фабрика принимаетъ обратно дутыя коробки, за исключеніемъ заржавѣвшихъ вслѣдствіе храненія въ сыромъ мѣстѣ.

Всѣ консервы боятся особенно сильнаго мороза; сохранять консервы должно обязтельно въ сухомъ мѣстѣ, гдѣ бы жестянки не ржавѣли; въ противномъ случаѣ консервы портятся. Консервы никоимъ образомъ не должно сохранять на льду и въ ледникахъ, такъ какъ жестянки вслѣдствіе сырости ржавѣютъ и портятся.

Ну хватит, пожалуй, примеров. Кстати, последний из них достаточно показателен. Действительно, предпринимаемые властями на протяжении всего XIX века меры хоть и были

малоэффективны, но все-таки создавали определенный правовой режим борьбы с фальсификацией. Однако, несмотря на суровость прописанных в законах наказаний, реальная жизнь была иной. Создание служб, осуществляющих надзор за доброкачественностью продукции (торговой полиции), проблемы с фальсификацией пищевых продуктов не решало, она оставалась острой и в середине и в конце XIX века. Свидетельством этому служит принятие указов, датированных 1837, 1841, 1861, 1866 годами. Так, согласно Уставу о наказаниях, налагаемых мировыми судьями (1855 г.), устанавливался штраф до 100 рублей на виновных за «приготовленные к продаже или продажу съестных припасов или напитков, вредных для здоровья или испортившихся, а равно подделку посуды из вредных для здоровья материалов» (ст. 115) или предусматривался арест сроком до одного месяца.

В законе от 12 мая 1890 года к приготовлению для продажи и к самой продаже было приравнено хранение фальсифицированных товаров в торговых и промышленных помещениях. Были увеличены наказания: штраф – до 300 рублей и арест – до 3 месяцев.

Среди фальсифицированных пищевых продуктов, которые упоминались в законодательстве, были хлеб, мясо (1845 г.), коровье масло, жиры (1891 г.). В дальнейшем список пополнили фальсификации пчелиного меда, кофе, молока, муки, пива, сахарина, чая и др.

Особой обязанностью купцов, установленной Уставом торгового судопроизводства 1872 года, было ведение торговых книг, соответствующих роду торговли (т. XI, ч. 2, статья 669). Эти книги были предназначены для фиксации всех купленных, полученных, проданных и отправленных товаров с обозначением цен. Они подтверждали факт совершения сделки и выступали в качестве доказательства при спорах с покупателями.

В начале XX века в России вновь поднимается вопрос о фальсификации продуктов. Так, в частности, известный специалист в области виноделия профессор В. Е. Таиров {13} , располагая информацией о фальсификациях виноградного вина, обратился к ведущим ученым страны с предложением высказать свое мнение о подделках, с которыми они встречаются по роду своей деятельности. На основе присланных материалов В. Е. Таиров разработал проект закона «О фальсификации пищевых продуктов». Однако этот закон принят не был.

Ну а дальше вопрос и вовсе потерял актуальность. Собственно, проблема качества продуктов становится важной тогда, когда этих самых продуктов много и можно выбирать.

Точно так же и спрос на гастрономические изыски может существовать лишь в условиях, когда можно видеть и сравнивать. К сожалению, всего через 15–20 лет самыми популярными гастрономическими изданиями в России стали книги К. Я. Дедриной «Кухня на плите и на примусе» (1927) и Е. Г. Уваровой «Спутник домашней хозяйки. 1000 кулинарных рецептов с указанием, как готовить на примусе» (1927).

Когда фастфуд был маленьким

Простыми или обыкновенными блюдами здесь, однако, вовсе не пренебрегается, потому что в поваренном искусстве все зависит от качества припасов и их приготовления: простое превращается чрез искусное приготовление в изящное.

Радецкий И. М. Альманах гастрономов. СПб., 1877, с. 2

Понятие «ресторан» достаточно давнее. Считается, что первым его ввел в обиход французский кулинар Буланже в 1765 году. Как вы знаете из предыдущих глав, в Париже в то время основным блюдом являлось рагу [231] («Французские повара так избаловали мой вкус, – писал посол Польши в Москве де ла Невиль, – что я не могу более оценить другой кухни и уже давно соскучился по французскому рагу»). Причем это блюдо подавалось практически повсеместно – от королевского дворца до провинциальной таверны.

Так вот, Буланже отказался от рагу. Он включил в меню бульон, котлеты деволяй, яйца, т. е. более привычные, традиционные, если хотите – щадящие желудок блюда. Эта еда было полной противоположностью рагу, которое всегда было достаточно острым – приправлено луком, чесноком, перцем. На вывеске своего заведения Буланже написал: «Приходите ко мне все, у кого испорчен желудок. Я его отреставрирую». Шутка понравилась, разошлась по городам и весям. Мало-помалу слово «реставрация» видоизменилось в «ресторацию», а потом и в привычный нам «ресторан».

Мы много слышали о прекрасных петербургских и московских ресторанах XIX века. От Пушкина («Обедаю у Дюме [232] ») до Блока (стихотворение которого так и называется «В ресторане»: «Я послал тебе черную розу в бокале золотого, как небо, аи») – все знаменитости того времени не обходили их стороной, оставляя лестные отзывы. Обычаем стали литературные обеды, устраиваемые журналами «Отечественные записки», «Биржевые ведомости» и др. «Они отличались изысканностью яств

и питий, шампанское на них лилось рекою» [233] , – вспоминал известный русский критик А. М. Скабичевский.

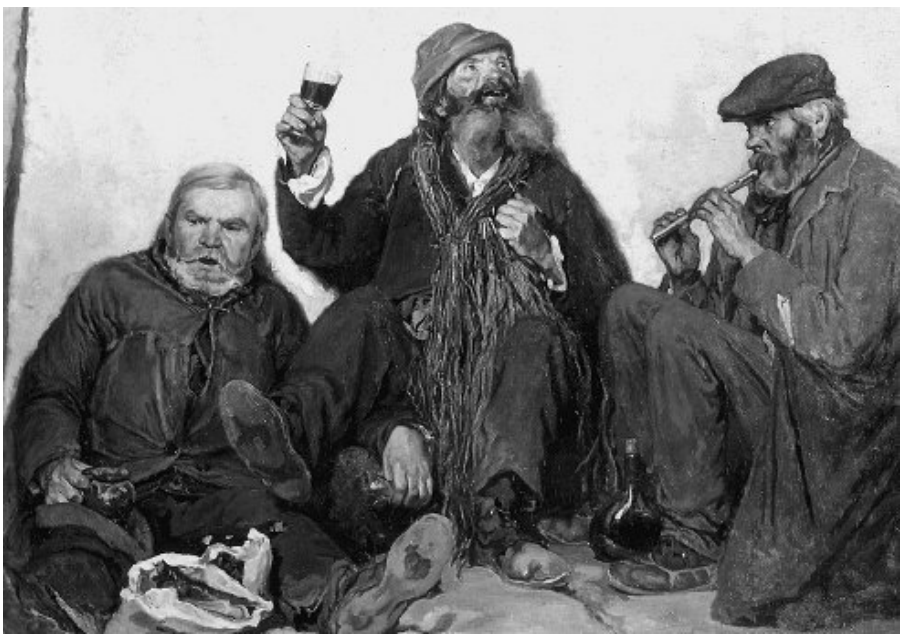
Но наш рассказ здесь немного о других «точках питания». Просто мы привыкли к восторженным отзывам знатоков о божественных блюдах, подаваемых в заведениях высокой кухни. Некоторые современные авторы вообще на полном серьезе утверждают, что в середине – конце XIX века русская кухня «заняла одно из ведущих мест в Европе, поднялась на такую же высоту, как и французская» [234] **1** . Да ладно вам! Европейцы из всей русской кухни знали лишь блины, борщ да бефстроганов (да и сейчас этот список немногим длиннее). Если какие-то блюда и становились объектом интереса западной публики, так это в основном была адаптация русской кухни к европейской (за что мы должны быть благодарны тем же французским и немецким поварам, работавшим в России). И потом, в отличие от той же Франции, где традиционная кухня была достаточно однородна с точки зрения разных слоев общества, у нас было все наоборот. Понимаете, русская кухня – это все-таки более широкое явление, чем меню фешенебельных петербургских ресторанов. И в этом смысле подмена одного другим создает искаженное представление о том, чем же питалось огромное большинство наших предков. Мы сейчас не о домашнем столе, а о репертуаре, так сказать, заведений «общепита».

Питание это трудно назвать роскошным. Как невозможно именовать полезным и здоровым. Собственно, и в XVII–XVIII веках заведения «народной кухни» не отличались тонким вкусом и разнообразием меню. Но, по крайней мере, два обстоятельства отличали их от века XIX и последующих времен. Первое – общая отсталость, исключающая химические и технологические способы доведения испорченной пищи до нужного качества. Второе – патриархальность общества, не позволяющая трактирщикам пускаться совсем уж в откровенные махинации с качеством еды (можно было и пожалеть об этом…). И лишь в середине XIX века сложились новые условия – значительный рост численности промышленных городов, резкое увеличение миграции, текучки населения, появление стабильных социальных групп, пользующихся услугами этого зарождающегося фастфуда, а также оттачивание технологий обработки некачественной пищи и доведения ее до приемлемого уровня.

Уже тогда начинают складываться, как мы сейчас их называем, сети подобных заведений. «Прототипом московских табльдотов должно считать, по справедливости, знаменитую *царскую* кухню. Это старинное, от седой древности доныне оставшееся неизменным учреждение, считающее себе столько же

лет, сколько их и самой Москве. Внешним своим видом оно напоминает те общественные столы, которыми известна в истории древняя, целомудренная Спарта, где всякий подданный кормился тем, что ему изготовляло правительство, с тою лишь разницею, что едва ли можно предполагать в древнеспартанских столах такую грязь, какая свойственна нашей царской кухне» [235] . Эта цитата из русской газеты тех лет, может быть в ироничной форме, задает правильный тон рассказу о подобных заведениях. Не хотелось бы идти по следам Гиляровского, поэтому постараемся избежать художественных подробностей, ограничившись фактами.

Пусть вас не вводит в заблуждение само название *царской* кухни. Она называлась так потому, что прежде подобные столы содержались на царский счет для всех убогих, нищих, юродивых и т. п. Каждый, не имеющий в кармане медной полушки, мог прийти туда, чтобы не погибнуть от голодной смерти. В приложении к тем своеобразным кухмистерским, которые существовали для простонародья на площади у Владимирских ворот и на Хитровом рынке, это название может звучать только с иронией [236] .



*«Обед нищих». Репродукция с открытки конца **XIX** в.*

В том и другом месте ежедневно, с раннего утра до сумерек, невзирая на проливной дождь, жару или мороз, летом и зимою можно видеть десяток-другой деревянных, ничем не покрытых столов, расположенных в грязи или на снегу на открытом воздухе

и обильно залитых остатками горячих яств. Еще с Никольской слышны были завывания разносчиц: «Ко мне, ко мне пожалуйте! У меня все горячее, сейчас вынесла: похлебка, горох, щи, лапша, каша!» Крики эти раздавались по крайней мере из десяти-пятнадцати здоровых бабьих глоток и производили на прохожего просто оглушительное впечатление.

При этом надо отдать должное: порции были изумительно дешевы. Здесь можно было увидеть реализованную мечту нашего Центробанка о том, что копейка – это тоже деньги. А уж на пятачок можно было поесть щей, похлебки, каши и даже купить несколько кусочков говядины. «А если в вашем распоряжении, для траты на обед, целый гривенник, то вы – счастливец и можете наесться до необходимости расстегнуться, что часто и бывает с нецеремонною публикою», – пишет современник.

О качестве подаваемых блюд, конечно, особо сказать было нечего: супы (их правильнее было бы назвать горячие жидкости) представляли из себя чистейший кипяток, в котором, совершенно сами по себе, без особого навара, плавали капуста, горох, картофель, так что главным достоинством стола оставалась большая или меньшая теплота этих жидкостей. Для ее поддержания применялись всевозможные средства: посуда со всех сторон тщательно закутывается в грязное и рваное тряпье, а когда публики не бывает, то торговка и сама усаживалась на свой бак, с которого поднималась только для того, чтобы налить чего-нибудь покупателю на копейку.

Рядом с обеденными столами обычно располагались торговки, у которых можно было приобрести на ту же одну копейку студня, говядины, солонины, рубцов, печенки, легкого, щековины и кишок, начиненных кашей, а в постные дни – селедки, огурцов, грибов, сушеной рыбы и т. п. Тут же, среди столов, ходили квасники, рекомендуя свой квас; а в некотором отдалении виднелся медный самовар сбитенщика, за такую же малость угощающего сбитнем с молоком, а для желающих даже и с перцем.

О хитровской кухне можно сказать только то, что она, при такой же дешевизне, была гораздо хуже владимирской и потому не так популярна. Публику и там и здесь можно встретить самую разнообразную: поденщики, нищие, не боящиеся дневного света карманники, разносчики, изредка артельщики, шарманщики, бродяги-музыканты и всякого рода прогорелый люд и т. п. «Вся эта ватага с утра до ночи ест и пьет, хлебает и глотает, тщательно вытирает усы, набожно крестится на Владимирскую церковь и с суровою вежливостью благодарит торговку-бабу, рассчитываясь за еду. Никогда вы не услышите, чтобы кто-нибудь заявил

неудовольствие по поводу того или другого яства, и едва ли найдется трактир или ресторан, посетители которого были бы всегда так неизменно довольны своим мэтр-д'отелем по той простой причине, что на копейку требовать многого нельзя».

За *царской* кухней, в ряду харчевенных заведений, следует поставить закусочные или так называемые *головные лавки* . Головными они слыли, вероятно, потому, что значительная часть закусок изготовлялась из бычьих голов и рыбьей головизны.

По воспоминаниям современников, это были невообразимо грязные лавчонки, состоящие обыкновенно из двух отделений. В одном происходила ручная торговля навынос. Здесь лежали – говядина, ветчина, студень, селедки, рыба разных сортов, из напитков – сбитень, квас и кислые щи. В другом – два-три стола, пропитанных говяжьим и рыбьим жиром, полы и стены с непременными клопами и тараканами. Естественно, раз это закрытое помещение, а не столы на площади, все было гораздо дороже, чем в «царской» кухне: щи, по своему качеству не уступавшие «царским», стоили не дешевле трех копеек.

В постные дни здесь обыкновенно готовили два разных супа – уху или грибной суп. Цены следующие: за обед из супа (щи, борщ, лапша) с мясом, хлеба и гречневой каши – 10 коп., за один суп с мясом и хлебом – 6 коп., за кашу с салом (жиром) или постным маслом – 4 коп., за жаркое или рыбу – 10 коп. Случается нередко, что двое довольствуются одним обедом. Лавки посещались преимущественно рабочими, но приходили бедные и из других сословий, а многие брали кушанье на дом. Со всеми без исключения обращались предупредительно, и никто не пользовался каким бы то ни было преимуществом. Беспорядков и бесчинств обычно не бывало.

О достоинствах стола закусочных лавок говорить нечего: даже сонная торговая полиция беспрестанно составляла акты о нелуженой посуде, червях, тухлой говядине и рыбе, издающей зловоние, негодной капусте и прочей гнили и мерзости, и это не было свидетельством особой проницательности или усердия полицейских. Как отмечают современники, служителям закона «просто стоило, не выбирая, зайти под любую закусочную вывеску, чтоб найти обиднейшие материалы для своих гастрономических мемуаров». При этом такими головными лавками изобиловали все рынки и привокзальные площади. А зайти в закусочную для уважающего себя человека не считалось столь уж постыдным делом, как есть на площади. Щами и кашей в закусочных не брезговали не только отставники-пенсионеры, но и служащие чиновники, мелкие приказчики, газетные разносчики и вообще люди, стремящиеся быстро и недорого поесть. «И все они,

изо дня в день, набивают и набивают желудки именно тою дрянью и мерзостью, которую случайно игнорирует торговая полиция».

Другим видом общественного питания в России, несомненно, являлись *чайные* . Первые подобные заведения появились еще при Александре II. При этом бросалось в глаза совершенно особенное отношение к ним властей. С первых же дней чайные были поставлены в исключительные условия: арендная плата – минимальная, очень низкий налог и особый режим работы. Чайные имели право открываться в 5 часов утра, когда прочие заведения были еще закрыты. Все дело в том, что правительство в порыве отеческой заботы о народе рассматривало чайные не столько как точки питания, сколько в качестве заведений культуры. Надо отметить, что они быстро завоевали любовь простого люда – крестьян, приезжавших на базар, извозчиков, которые коротали там время в ожидании седоков. Поэтому уже 28 августа 1882 года была открыта первая чайная в Петербурге. Затем они стали появляться в Москве и других городах.

В среднем каждая чайная имела три комнаты (кроме кухни, посудомоечной и других подсобных помещений). Хозяевам разрешалось иметь бильярд и музыку – граммофон. Почти везде лежали подшивки газет. Пивом, вином и водкой они не имели права торговать вообще. К чаю подавали молоко, сливки, ржаной и пшеничный хлеб, бублики, баранки, масло и сахар (колотый). Постепенно ассортимент блюд расширился: стали готовить яичницы, биточки и другие горячие блюда. Это вызвало массу протестов со стороны хозяев трактиров, кухмистерских и других заведений, упрекавших власти в предоставлении чайным налоговых льгот. Протестов, впрочем, безрезультатных. Что, в общем, разумно. На фоне других народных заведений питания чайные смотрелись чуть ли не образцом добродетели. По крайней мере, откровенно критических отзывов о них встретить трудно.

Чего нельзя сказать об общем положении с общественным питанием. В том числе и в российской столице Санкт-Петербурге.

К середине XIX века в Санкт-Петербурге было около 150 кухмистерских, предназначенных «удовлетворять потребности в столе класса низших чиновников и других недостаточных лиц» [237] . Из них самыми доступными были харчевни, которые могли помещаться только в нижних (подвальных) этажах домов.

Клиентская база этих заведений всегда была широка. В столице, писал в 1893 году журнал «Наша пища», «нет того дома, в котором квартиранты не отдавали бы комнаты с мебелью. Отсюда видно, что «жильцов», обитающих в меблированных комнатах, в Петербурге очень и очень много. Все это

преимущественно молодые люди. Иногда они нанимают комнату «со столом», но в большинстве случаев они обедают на стороне, в особых кухмистерских, где за какие-нибудь тридцать копеек можно получить обед «с третьим блюдом». Продовольствие бессемейных людей, не имеющих своего домашнего очага, сосредотачивает вокруг себя целый промысел – многочисленных… общедоступных столовых».

Как и в Москве, питание в них не отличалось разнообразием. Утром дается ломоть хлеба и кружка чаю. Простонародье – ломовщики, извозчики, чернорабочие – питаются в так называемых «народных столовых», которые отличаются тем, что на красной вывеске над входом написано: «Чай и кушанье». На растворенных половинках дверей нарисована, бывает, селянка на сковороде с воткнутой в нее вилкою, огурцы в банке, хвост какой-нибудь рыбы и т. п., чтобы прохожий видел, что тут столовая, а не какое-нибудь другое заведение. Эти народные столовые уже тогда назывались «закусочными» (нетрудно догадаться почему). Подобные заведения устраивались преимущественно на окраинах столицы, а если в центре, то в самых многолюдных местах, где бывало большое стечение простонародья.

*«В трактире». Репродукция с открытки **XIX** в.*

Как отмечала столичная печать, «при нынешней всеобщей дороговизне, начинающей доходить в Петербурге до чудовищных размеров, в мало-мальском ресторане, да еще с иноземным именем, за кусок говядины, даже не всегда удовлетворительного

качества, берут с вас – шутка сказать, полтинник! И это делается весьма хладнокровно, будто и в самом деле так следует. Скажем, кофе – 20 и 30 коп., стакан очень плохого чаю – 15 и 20 коп.! Вот почему открытие дешевых заведений должно радовать и заслуживать поощрения в многолюдной столице, где не один десяток тысяч недостаточного и образованного класса нередко затрудняется в пропитании… [Здесь] порция сносного кушанья – 10 коп. и стакан приличного чая или кофе – 5 коп. Эти цены такие, дешевле которых трудно уже и требовать» [238] .

По своему внешнему виду народная столовая напоминала московский «обжорный ряд», с тою только разницей, что здесь имелась «стойка», на которой были разложены всякие готовые продукты – вареные яйца, соленые огурцы, ветчина, вареная говядина, рубец, печенка, жареная рыба. Здесь же можно было получить холодную закуску, тогда как горячие блюда (щи, гороховый суп и лапшу) подавали на столы – порцию за четыре копейки или полпорции – за две. Горячие кушанья подавались в небольших глиняных мисках с деревянными ложками. А качество… Ну что качество? Один из видных столичных артистов рассказывал, как раньше ему «приходилось питаться в 8-разрядной кухмистерской, обед – 8 копеек, а среди блюд – стерлядь». – «Заснувшая года два назад?» – сказал я. И получил в ответ: «Около того, ну а катар желудка жив и до сегодня» [239] .

Конечно, среди народных заведений были и более приличные. В основном они являлись благотворительными, основанными на взносы филантропов. Особенно выделялись две «общедоступные столовые» фон Дервиз: одна Сергея Павловича фон Дервиза на Ружейной улице, на Петербургской стороне, а другая – его матери: Веры фон Дервиз, на 13-й линии Васильевского острова. «Общедоступная столовая», в русском стиле, была построена с истинным великолепием: она напоминала собою по наружному виду скорее роскошное палаццо, чем скромную столовую для простонародья **[240]** .

На фронтоне здания тянулась надпись: «Общедоступная столовая Сергея Павловича фонъ-Дервизъ». Помещение было поделено на две половины: 1) на чистую – для более или менее интеллигентной публики; и 2) черную – для простонародья, местных фабричных и заводских рабочих. В обе половины столовой вели отдельные входы с парадными лестницами. Посетитель при входе тотчас же получал из кассы билет (талон) на обед. На стенке кассы было вывешено обеденное меню с обозначением стоимости каждого кушанья.

Точно такое же меню было выставлено на столах. Обед в 7 копеек включал в себя: суп или щи без мяса (4 коп.), кашу, или

селянку, или макароны (3 коп.) (при каждом обеде хлеб и квас отпускался даром); обед в 10 копеек предполагал уже суп с кусочками мяса, а за 19 копеек давалось еще и жаркое на выбор: котлета, печенка, шпигованное мясо или ростбиф. Свиные и телячьи котлеты стоили по 20 копеек.

Несколько более высоким классом заведений общественного питания были *трактиры* . К концу XIX века в Петербурге работало 644 трактира с 11 тысячами служащих. У трактиров было 320 хозяев, из них 200 – из Ярославской губернии. Свое название они уже не оправдывали, поскольку стояли не на проезжих дорогах – трактах, а на городских улицах. Условно их можно было разделить на три вида:

• «чистые» трактиры (по сути, рестораны невысокого класса);

• трактиры, состоявшие из «чистой» и «черной» (с простой мебелью) половин;

• простонародные трактиры (в подвалах, реже – в первых этажах).

Прислугой были «половые» (в основном из ярославских крестьян). Кухня в них была исключительно русская, чай подавался в чайниках, сахар – кусками на блюдце. Предлагались также раскуренные трубки со сменными мундштуками из гусиного пера. В трактирах имелись «раздевальня», «каток» (буфет с закусками), большой общий зал, «кабинеты», «низок» для торговли вином в розлив, играл «оркестрион» (механическая музыкальная машина, в начале двадцатого века – фонограф) [241] .

В отличие от ресторанов, носивших обычно имена владельцев, трактиры были больше известны по названиям городов (Париж, Сан-Франциско и др.) либо вовсе не имели названия.

Изданное в 1893 году новое «Положение о трактирном промысле» было введено в действие с 1 января 1894 года во всех местностях империи, за исключением царства Польского. Ввиду крайнего разнообразия подобных заведений закон ограничивается указанием общего свойства трактирного промысла, заключающегося в содержании открытого для публики заведения, где продаются кушанья и напитки для потребления на месте. Их продажа могла производиться или в открытом для публики общем помещении, или в особых покоях, которые могут быть отдаваемы внаем. К заведениям трактирного промысла относились: трактиры, рестораны, харчевни и духаны; овощные и фруктовые лавки и ренсковые погреба с подачею закусок или кушаний; столовые, кухмистерские, буфеты при театрах, на пароходах, пристанях, станциях железных дорог, на гуляньях и

т. д.; пивные лавки с продажею горячей пищи; кондитерские и пирожные с продажею припасов для потребления на месте; кофейные, съестные или закусочные лавки [242] .

Число трактиров в городе не ограничивалось, владелец был обязан иметь свидетельство на право содержания трактира, платить акциз на продаваемые спиртные напитки. С позволения генерал-губернатора в трактирах разрешались не запрещенные законом игры, музыка и другие развлечения. Владелец заведения платил сбор в пользу города, общая величина которого ежегодно определялась Городской думой. Власти постоянно стремились увеличить сумму трактирного сбора, составлявшего до двадцати процентов и более всех сборов с торговли и промыслов. В 1887 году в трактирном промысле было занято девятнадцать тысяч человек. Рабочий день длился 17 часов. Во многих трактирах жалованья служащим не платили, считая, что «половые» получают доход от чаевых. В 1902 году для защиты своих интересов трактирные служащие создали «Общество официантов и других служащих трактирного промысла».

Послѣ ѣды рюмка великолѣпнаго французскаго
вина „Семъ-Рафаэль" предохраняетъ отъ желу-
дочныхъ заболѣваній, укрѣпляетъ и способствуетъ
возстановленію силъ. Превосходно на вкусъ.

*Русская рекламная открытка конца **XIX** в.*

Лучшие трактиры были сосредоточены в Китай-городе и в непосредственной близости от него. В 1840-х годах наиболее известными были Большой московский трактир И. Гурина на Воскресенской площади, просуществовавший до 1876 года, и Троицкий трактир на Ильинке. В 1870-х годах трактир старообрядца С. С. Егорова в Охотном ряду славился качественной русской кухней, разнообразием сортов чая. Для

чаепития была отведена специальная комната, отделанная в китайском стиле. На первом этаже здания трактира Егорова находилась блинная Воронина, пользовавшаяся большой популярностью благодаря особым «воронинским» блинам. У Егорова запрещалось курить, строго соблюдались постные дни, каждую субботу владелец раздавал милостыню. Этот трактир описан И. А. Буниным в рассказе «Чистый понедельник». В 1902-м заведение перешло к зятю владельца – С. С. Утину-Егорову, превратившему старый трактир в первоклассный ресторан.

В Москве существовала категория простонародных «извозчичьих» трактиров: «Лондон» в Охотном ряду, «Коломна» на Неглинной улице, «Обжорка» Коптева за «Лоскутной» гостиницей (территория современной Манежной площади). Эти трактиры имели специальный двор для лошадей, там подавалась дешевая еда. В некоторых районах города трактиры становились пристанищем криминальных элементов, местами разгула. Пожалуй, непревзойденным бытописателем этой сферы был Гиляровский, отдавший немало страниц своих книг картинам московского криминального дна. Соревноваться с ним нам совершенно не хотелось бы. Все-таки объект нашего исследования – кухня, а не общественные нравы.

А вот кухня в заведениях массового питания России в конце XIX века, как мы видели, порой оставляла желать лучшего. Поэтому, когда мы слышим мнение о том, как в этот период в России сложилась уникальная «трактирная кухня» (продолжающая старомосковские традиции), мы испытываем двойственные чувства. Потому что, действительно, эта кухня впитала в себя все традиции нашей кулинарии. Подчеркнем – *все*. И хорошие, но не менее того – плохие. В ней, как в кривом зеркале, эти черты приобрели уродливые, гипертрофированные формы. Уж если икра, так ложками. Уж если уха, так из одной осетрины. Уж если халтура и подделка, так чтобы «богато выглядело».

Говоря о традиционной трактирной кухне (причем в ее лучших проявлениях), известный русский журналист и писатель Ф. В. Булгарин (1789–1859) отмечал: «В этой атмосфере все изящные вымыслы французской кухни – бархатные соусы, душистые паштеты и ароматные ликеры – показались бы пресными или приторными и, что для возбуждения вкуса или аппетита здесь нужна перцовка, настойка на зверобое и русские щи и кулебяка, которые устоят и противу пушечного ядра!» [243]

Однако все познается в сравнении. Ведь пройдет совсем немного времени (каких-то 20–30 лет), и трактиры канут в прошлое, а на смену им придут столовые и фабрики-кухни,

готовившие до миллиона различных полуфабрикатов за одну смену. «На советских пищевых предприятиях, оснащенных богатой техникой, продукты приготовляются из отборного, доброкачественного сырья. Новая база, на основе которой партия Ленина – Сталина решает проблемы питания народа… качественно несоизмерима с прошлым» [244] .
Но это уже совсем другая история.

Кухня, любовь и революция

Для того чтобы создать такое блюдо… нужно иметь и вкус художника, и знания скульптора, и талантливую фантазию. Даже и многолетнего опыта недостаточно для этого, а нужно быть артистом своего дела.

П. П. Александрова-Игнатьева. Практические основы кулинарного искусства

Мы часто говорим, что прогресс нашей кулинарии отражал развитие страны. Это можно проследить по эволюции блюд, рецептов, кухонных порядков и т. п. Но особенно ярко эта связь проявлялась в жизни людей, оставивших след в русской гастрономии. На первый взгляд эта фраза может показаться банальной, но вот вам еще одна судьба, еще одна биография. Что только не сплелось в ней – самоотверженный труд и мужество, любовь и революция, авантюра и террор. Вот уж поистине сюжет для романа…

А началась эта история еще в 1877 году. В ходе разразившейся Балканской войны русские войска успешно переправились через Дунай и 25 июня заняли первый болгарский город – Свиштов. Передовой отряд генерала И. В. Гурко, разбив турецкую армию Реуф-паши, захватил город Тырново и подошел к сильнейшей турецкой крепости Плевне.

Среди немногочисленного штаба генерала – скромный, но уже отлично зарекомендовавший себя офицер Михаил Александрович Игнатьев. Окончив незадолго до войны с отличием Медико-хирургическую академию, он имел хорошие перспективы. Многие прочили ему прекрасную научную карьеру в области химии, к которой он проявлял подлинный интерес.

Но вспыхнувшая русско-турецкая война резко изменила его, казалось бы, размеренную жизнь. Оставив все занятия, он добровольцем вступает в действующую армию, в составе которой проходит всю балканскую кампанию. При этом, будучи одновременно прикомандированным к штату Медико-хирургической академии, он старался совмещать науку и

практику. Уже в 1877 году, урывая минуты от отдыха, написал свои первые научные статьи, получившие высокую оценку коллег.

А вскоре после окончания войны М. Игнатьев защищает диссертацию, получив звание магистра ветеринарных наук. Его интересы теперь полностью сконцентрированы на ветеринарном контроле, в частности при забое скота и его продаже.

О роли и значении ветеринарного контроля при производстве и продаже мясных продуктов в те годы писал профессор А. Баранский в книге «Руководство к осмотру скота и мяса» (1886): «Наблюдение за имеющимися в продаже мясными продуктами через строго проведенный рациональный осмотр скота и мяса есть не только неизбежная потребность в отношении здоровья людей и скота, но также на том основании, что потребители почти никогда – по крайней мере гораздо меньше, чем в отношении других пищевых продуктов, – не в состоянии судить о вредности или безвредности приобретенного в мелочной продаже куска убитого животного, ни даже об его питательной ценности. А так как, кроме того, жажда к наживе у промышленника обыкновенно больше, чем его честность, то только государственное вмешательство – ведение рационального, на правильных принципах основанного осмотра скота и мяса – и может создать необходимую гарантию в охранении общественного благосостояния».

Так что исследования М. Игнатьева были весьма актуальны. Со временем они вылились в отдельное направление, получившее название «мясоведение». Работая на санкт-петербургских бойнях, Михаил Александрович организовал там специальный музей, где были представлены дефектное мясо, мясопродукты, дичь, молочные продукты, рыба, муляжи и препараты внутренних органов, полученных от животных, пораженных опасными для людей болезнями. В дальнейшем такие музеи были созданы при бойнях в Москве и Киеве.

М. Игнатьев – не только ученый, но и талантливый педагог, популяризатор науки. В 1890-е годы он активно читает лекции в университете, на различных поварских курсах, школах кулинарного мастерства. Именно во время таких занятий он и знакомится с молодой преподавательницей кулинарии Пелагеей, ставшей вскоре спутницей его жизни. К тому времени она уже опубликовала несколько своих лекций в рамках Практических курсов поварского искусства, прочитанных ученицам императорского Женского патриотического общества. Но лишь с 1902 года она печатает их под той (уже общей с мужем) фамилией, которая навсегда вошла в историю русской кулинарии – П. П. Александрова-Игнатьева.

По сути дела, книги Пелагеи Павловны значили для нашей гастрономической культуры не меньше, если не больше творчества Е. Молоховец. С высоты сегодняшнего дня мы можем смело сказать: работы Александровой-Игнатьевой стали новой важной ступенью в развитии русской кулинарии. При этом они продолжали одну из центральных идей нашей поварской мысли: гастрономия для повседневной жизни домашних хозяек, а не для дворцовых приемов.

...

> *«Нужно ли говорить о том, что за последнее время у нас, в России, появилась такая масса поваренных книг, что не знаешь, которой из них отдать предпочтение… Иные содержат в себе рецепты простого домашнего стола, другие же наполнены рецептами французской кухни. Некоторые из них – лучшие – могут быть полезны как справочные книги для опытных хозяек и умелых поварих, а такие издания, как «Альманах гастрономов» Радецкого, Гуфе, Карема (в переводе), могут служить справочной книгой и для поваров-специалистов. Но ни одна из этих книг не может служить руководством для обучения неопытных, молодых хозяек и начинающих кухарок».*

Как мы уже упомянули, П. Александрова еще до замужества публиковала свои лекции – они регулярно выходили в Санкт-Петербурге в типографии Муллера и Богельмана. А в 1899 году вышел главный труд ее жизни – книга «Практические основы кулинарного искусства. Руководство для кулинарных школ и для самообучения». Работа регулярно переиздавалась – всего до 1916 года вышло 11 ее изданий.

Самое главное отличие книги от работ предшествующих авторов – Молоховец, Авдеевой, Степанова и др. в том, что она – не перечень рецептов, а учебник. В ней нет сотен рецептов приготовления разнообразных блюд (хотя их список весьма

внушителен). Главное, на чем, сосредоточивается автор, – это освоение приемов обработки продуктов, типовых поварских способов готовки. Вот, посмотрите сами на оглавление книги – здесь и правила, и терминология, и классификация:

ОГЛАВЛЕНІЕ СТАТЕЙ.

	стран.
Отъ автора	III

ОБЩІЯ СТАТЬИ:

1) Основные способы приготовленія бульона и его разновидности	1— 21
2) Общія правила приготовленія суповъ пюре	22— 28
3) Общія правила для приготовленія русскихъ и франц. суповъ	28— 30
4) Основные способы приготовленія мяса домашнихъ убойныхъ животныхъ	31— 46
5) Общія правила относительно выбора и способовъ приготовленія птицы и дичи	47— 62
6) Общія правила относительно выбора и приготовленія рыбы	63— 74
7) Общія правила приготовленія зелени, овощей и корнеплодовъ	75— 82
8) Общія правила приготовленія соусовъ	82— 97
9) Общія правила и указанія относительно приготовленія холодныхъ блюдъ	98—100
10) Общія правила для приготовленія сладкихъ блюдъ	101—107
11) Общія правила для приготовленія тѣста	107—109
12) Терминологія кухни	129—132
13) Обѣды русской кухни	133—344
14) Обѣды французской кухни	345—506
15) Постные обѣды	507—536
16) Холодныя закуски	537—578
17) Горячія закуски	579—602
18) Антреме изъ живности и зелени	603—620
19) Различныя блюда, не вощедшія въ составъ обѣдовъ	621—667
20) Отдѣлъ домашнихъ печеній	668—710
21) Домашнія заготовки въ прокъ	711—749
22) Сезонные продукты на рынкѣ	750—775
23) Посуда, необходимая на кухнѣ	776—786
24) Краткій популярный курсъ мясовѣдѣнія	787—924

Александрова-Игнатьева, может быть впервые в нашей кулинарии, пытается сбросить с нее некий покров тайного знания – удела избранных специалистов. Нет, говорит она, кухня – это наука, которой может научиться любая неленивая хозяйка. «Мальчику, отданному в учение на кухню к повару, последний не преподает в системе общих правил приготовления мяса, рыбы и проч. И не объясняет, почему нужно делать известное блюдо так, а не иначе, а показывает только саму технику приготовления. Вследствие такого неумелого обучения у поваров очень развита

скрытность, т. е. если какой-нибудь из них умеет особенно и лучше других приготовлять известное блюдо, то он никогда не поделится своим секретом с товарищем».

Обыкновенно во всѣхъ поваренныхъ книгахъ указывается только пропорція (вѣсъ) продуктовъ, входящихъ въ составъ каждаго блюда, и затѣмъ слѣдуетъ краткое изложеніе самаго приготовленія или, какъ принято называть, «рецептъ». Между тѣмъ, не указывается самаго важнаго, а именно, почему, приготовляя извѣстное блюдо, необходимо примѣнять тотъ, а не другой пріемъ, и что можетъ случиться, если дѣйствіе произведено неправильно, а также—какъ нужно поступать въ тѣхъ случаяхъ, когда блюдо испорчено, т.-е. не имѣетъ должнаго вкуса или вида, т.-е. какъ можно исправить его.

И здесь важно понять, что Пелагея Павловна не просто повар, а еще и педагог, преподаватель кулинарного мастерства. Этим и объясняется ее страстное желание донести до читателя саму суть кулинарии, а не какие-то отдельные блюда. Может быть, и яркие, но, в отрыве от общего понимания процесса, являющиеся лишь вырванными из контекста картинками.

Главное отличие «Практических основ…» от кулинарных книг других авторов – в соблюдении тонкой пропорции между рецептами и техническими приемами готовки. С одной стороны – это не рецептурный сборник, но одновременно это и не технологический справочник. В книге присутствуют яркие, оригинальные рецепты блюд. Но в ней есть и нечто большее. Важно то, что блюда скомпонованы в цельные обеды, т. е. даны примеры сочетания кушаний. Обратите внимание, глава так и называется «Обеды русской кухни» (есть еще из французской кухни, постные и т. п.). Их не так уж много – всего, к примеру, 35 «русских» обедов. На каждый из них даны нормы вложения, закупки продуктов, приведены комментарии к способам приготовления, технические советы.

И ведь нельзя сказать, что каждодневных меню не было у предшественников. Молоховец приводила обеды для «семей с достатком» (а также «со средним» и «небольшим достатком») на каждый день.

Екатерина Авдеева тоже использовала этот прием для создания полноценного меню на все времена года.

Но все эти примеры страдали одним недостатком: у хозяйки не складывалось полноценной картины обеда, приходилось метаться по страницам книги, лишь в последнюю минуту

понимая, что вот для сладкого корицы-то и забыла купить. Помимо этого, сочетания блюд были порой достаточно случайными. Советы Александровой-Игнатьевой лишены этого недостатка. То, как сгруппированы обеды, свидетельствует о том, что сделано это было не произвольно (как у Молоховец), не по каким-то абстрактным принципам, а по вполне понятной логике сочетания продуктов и манер приготовления. Поэтому если говорить об исторической традиции, то нечто подобное мы встречали, пожалуй, только в изданном в 1808 году в Санкт-Петербурге «Поваренном календаре, или Самоучителе поваренного искусства». Там форма подачи рецептов была близка к сочинению Пелагеи Павловны – те же подробные рецепты, советы, разбор приемов и способов готовки и выбора продуктов.

В этой связи она совершенно справедливо указывает на то, что является продолжателем этой русской кухонной линии:

Въ дополненіе ко всему сказанному прибавлю, что всѣ эти общія основныя правила не есть мое сочиненіе или открытіе, а было всегда достояніемъ спеціалистовъ этого дѣла. Но мой трудъ состоитъ лишь въ томъ, что всѣ эти явленія приведены въ систему, обобщены и провѣрены на практикѣ въ школѣ въ теченіе почти двадцати лѣтъ въ присутствіи ученицъ, такъ что болѣе 8.000 человѣкъ могутъ подтвердить, что всѣ помѣщенныя въ этой книгѣ блюда, при соблюденіи извѣстныхъ правилъ, должны выходить вполнѣ удачными и по вкусу и по виду.

С учетом сказанного понятно, что книга явилась наиболее фундаментальным к началу XX века изложением принципов и основ русской кухни, используемых продуктов и методов приготовления. В этом смысле Пелагея Павловна имела непререкаемый авторитет среди специалистов.

Но наш рассказ о чете Игнатьевых был бы не полон, если бы мы сосредоточились лишь на гастрономических темах. Как и было обещано в начале, – штрихи к роману.

Бурное начало XX века надломило судьбы многих семей в России. Раскол проходил между самыми близкими родственниками. Не избежали этой участи и Игнатьевы. Глава семейства Михаил Александрович к 1905 году уже весьма заметная фигура – директор Первой практической школы ветеринарных искусств и домоводства, основатель первой в России станции микроскопического исследования мяса и Городского мясного патологического музея. В соответствии с табелью о рангах он – чиновник по особым поручениям 5-го

класса (статский советник, что равнялось чину генерал-майора в военной иерархии). Впрочем, по воспоминаниям современников, он никогда не был почитателем должностей и званий и не отличался чиновничьим складом характера.

У Михаила Александровича растет сын Саша (от первого брака). Привычный конфликт отцов и детей приобретает в этой семье новый характер. Дух вольнодумства и свободомыслия, характерный для ученой среды, в которой воспитывался ребенок, дал неожиданные всходы. С начала 1900-х годов Александр Игнатьев – один из активных участников революционного движения. Вскоре, бросив учебу, он становится членом Боевой технической группы – своего рода «спецназа» большевистского движения, занимающегося вооруженными акциями, нападениями на банки, транспортировкой взрывчатки и оружия. «Это был настоящий, прирожденный «боевик». Именно такие люди нужны были для той новой работы, которую мы развертывали с начала 1905 года»,– писал о нем в своих воспоминаниях ветеран РСДРП Н. Е. Буренин.

Нельзя сказать, что родители не догадывались о деятельности сына. Их имение Ахи-Ярви в Финляндии стало приютом для многих Сашиных коллег-«боевиков». Там тайно складировалось оружие, динамит, предназначенные для перевозки в другие города.

Но, конечно, старшие Игнатьевы явно не были посвящены во все партийные секреты. Тот же старый большевик Н. Буренин (кстати, предисловие к его мемуарам написал Максим Горький) вспоминал и вовсе анекдотический случай.

В Мясном патологическом музее работала художница Афанасия Леонидовна Шмидт (подпольная кличка – Фаня Беленькая). Так вот эта Фаня весьма искусно делала муляжи различных окороков. Но, как оказалось, в эти же муляжи Фаня очень ловко прятала документы и оружие. Однажды ей принесли револьвер, который был спрятан в модель окорока ветчины. Когда впоследствии отбирали экспонаты для выставки в Дрездене, М. А. Игнатьев, ничего не знавший о револьвере, взял в руки окорок и пришел в восторг: «Ведь и по весу он совершенно верен, дайте-ка весы!» Весы подали, и оказалось, что муляж по весу равен настоящему окороку.

Фаня очень смутилась и забеспокоилась, пытаясь доказать, что муляж еще не готов, что его надо исправить. Но уговоры не подействовали. В ее отсутствие окорок запаковали в ящик и отправили на выставку в Дрезден. Удивительно, что экспонат, пробыв положенное время на экспозиции, возвратился обратно вместе с помещенным в него револьвером. Этот «окорок»

хранился в советские годы в Музее Великой Октябрьской социалистической революции в Ленинграде.

Сам же Александр Игнатьев занимался добычей, хранением и транспортом оружия. Он же организовал химическую группу, добывал взрывчатые материалы, руководил изготовлением, хранением и перевозкой бомб. При этом операции были поставлены весьма изобретательно. Одной из самых удачных стала «доставка удобрений». На территории городской бойни в Петербурге сваливалась зола, получавшаяся от сжигания отбросов. Оказалось, что она содержит много фосфорной кислоты. Испытав ее как удобрение для лугов, Александр Михайлович получил хорошие результаты и заинтересовал этим соседей-финнов. Спрос на золу был велик, и она отправлялась вагонами из Петербурга в Финляндию. Всему делу был придан коммерческий характер. Со станции в имения шли целые обозы с золой, и никому в голову не приходило подозревать, что вместе с удобрениями была организована доставка оружия.

Мы не случайно сделали столь многословное отступление от кулинарной темы. Просто нам очень хотелось показать, что русские повара и гастрономы никогда не «витали в эмпиреях», не жили в каком-то отдельном мирке, отгороженном от всех «непосвященных». Кого из них ни возьми, жизнь ох как прокатилась по ним.

И еще один урок, который мы вынесли из этой работы. Он простой, но одновременно – пронзительно острый. История – это не то, что было давным-давно. История – это то, что произошло только вот-вот. Это люди, которые жили чуть раньше нас. Кажется, прислушайся, и ты услышишь стук их сердец, скрип пера. Протяни руку – и вот они.

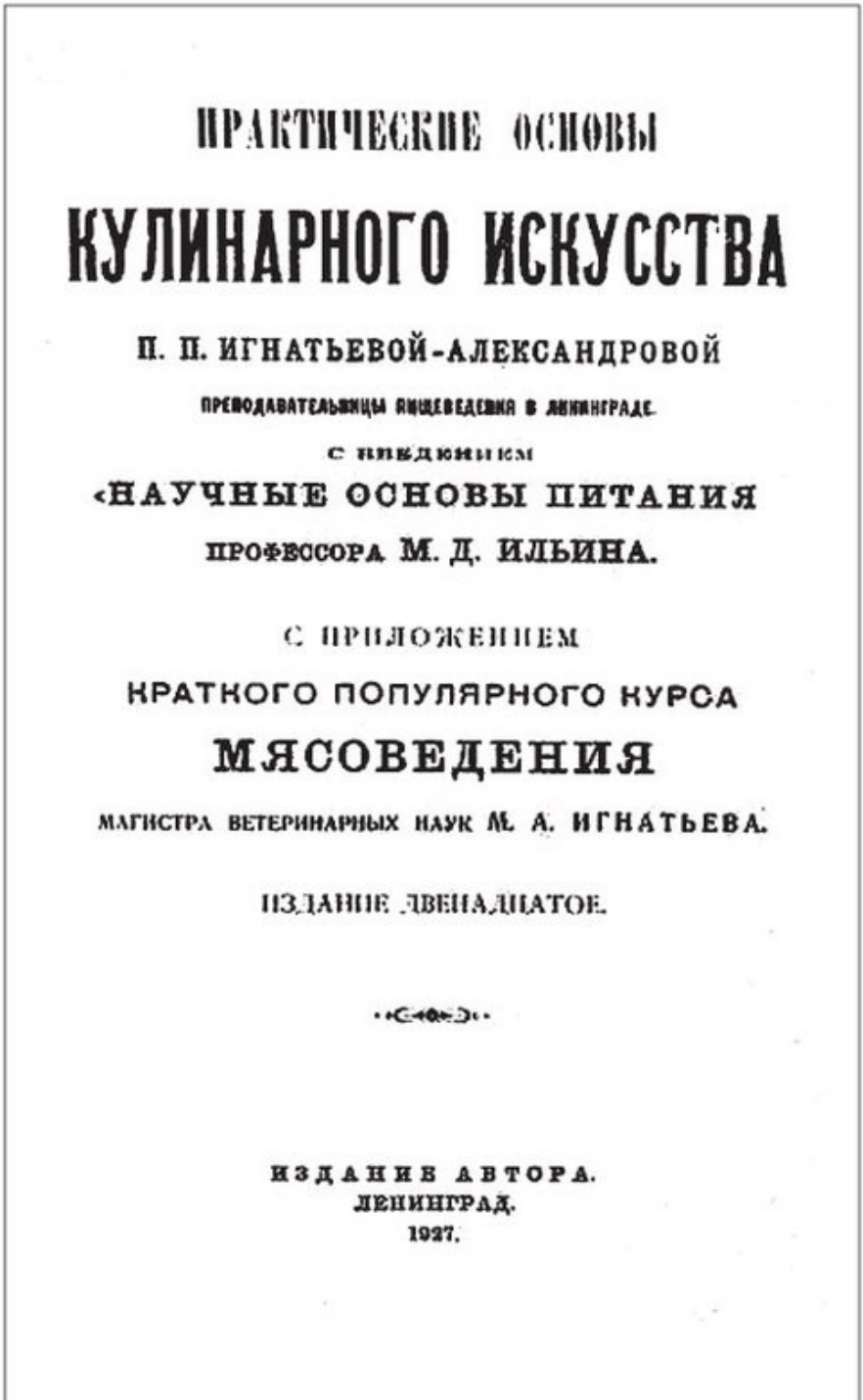
Михаил Александрович Игнатьев умер в 1919 году. Несмотря на то что он принял идеи большевистской революции и даже пытался содействовать работе революционных властей, разруха и голод подорвали его силы. Знаменитый Мясной музей в советские годы сохранился и был переведен в Отдел социальной и коммунальной гигиены Музея города на ул. Фонтанка, 31 (бывший Аничков дворец).

Александр Игнатьев многого добился в новой России. В 1920–1925 годах он – торгпред СССР в Финляндии, затем – дипломатическая работа в Берлине. Одновременно проявляет выдающиеся успехи в технических науках: он изобрел самозатачивающийся режущий инструмент (запатентованный в СССР и в ряде зарубежных стран), сварочный пресс и лентосварочную машину. Окончил жизнь в 1936 году (при обстоятельствах, надеемся, не нуждающихся в комментариях).

Сама же Пелагея Павловна прожила долгую и вряд ли очень счастливую жизнь. В послереволюционные годы она продолжала работать преподавательницей пищеведения в Первой практической школе поварского искусства и домоводства в Ленинграде. В 1927 году ей удалось переиздать свою книгу.

Впрочем, издание сложно назвать полноценным – оно урезано почти в три раза из-за «крупных перемен в области экономики и быта страны» («продукты… взяты только те, которые возможно получить на рынке в настоящее время»). Однако в салате Оливье по-прежнему фигурировали рябчики, раковые шейки, оливки и трюфели. Был убран раздел «Обеды» – теперь блюда скомпонованы по группам, добавлена информация о пищевом значении (белки, жиры, углеводы и калории).

Изданная в типографии Финотдела Ленинградского губисполкома тиражом в 5000 экземпляров, книга оставляет сложное впечатление. В дополнение к перечисленным странностям она еще полна опечаток и ошибок. Даже на приведенном в иллюстрации титульном листе можно прочитать об авторе – «преподавательнице пищеведения в Линингради»). В силу разных причин (и прежде всего тиража) книга не получила широкого распространения. Ее нет даже в Каталоге антикварных книг (выпущенном в 1970-е годы для советских букинистических магазинов).


ПРАКТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ

КУЛИНАРНОГО ИСКУССТВА

П. П. ИГНАТЬЕВОЙ-АЛЕКСАНДРОВОЙ

ПРЕПОДАВАТЕЛЬНИЦЫ ЯЩЕВЕДЕНИЯ В ЛЕНИНГРАДЕ

С ПРЕДИСЛОВИЕМ

«НАУЧНЫЕ ОСНОВЫ ПИТАНИЯ

ПРОФЕССОРА М. Д. ИЛЬИНА.

С ПРИЛОЖЕНИЕМ

КРАТКОГО ПОПУЛЯРНОГО КУРСА

МЯСОВЕДЕНИЯ

МАГИСТРА ВЕТЕРИНАРНЫХ НАУК М. А. ИГНАТЬЕВА.

ИЗДАНИЕ ДВЕНАДЦАТОЕ.

ИЗДАНИЕ АВТОРА.
ЛЕНИНГРАД.
1927.

В 1932 году были изданы написанные П. П. Александровой-Игнатьевой «Практические основы кулинарной техники общественного питания», а в 1933 году – «Молочно-мясо-рыбно-

растительная пища и техника ее приготовления, применимая в общественном питании».

Умерла Пелагея Павловна в 1953 году в Ленинграде, чуть более месяца не дожив до 81 года. Ее главная книга не переиздана в России до сих пор.

Так что же такое русская кухня?

Мы затронули те стороны вопроса питания, которые нам казались важными, отдавая произведение наше на суд публики, мы заранее пожертвовали своим самолюбием; не в нем дело, а в том, чтобы настоящий труд вызвал… горячую полемику, и тогда нет сомнения, что прольется свет на вопросы питания.

Д. В. Каншин.
Энциклопедия
питания, 1885 год

Перед тем как определиться, что же такое русская кухня, необходимо договориться о ряде принципиальных положений. Они нужны для того, чтобы не допустить путаницы в терминах, чтобы мы говорили об одном и том же предмете. Начнем с простого: что такое национальная кухня вообще? Некоторые скажут: «Ну как же – это *рецепты, те или иные блюда, характерные для данного народа, страны, местности и т. п* .». Все так. Но только этого недостаточно для понимания существа национальной кухни. Помимо чисто рецептурных деталей существуют еще несколько важных вещей: продукты, технологии обработки, тип и характер пищи, нормы и обычаи подачи блюд. Если посмотреть на нашу кухню под таким углом зрения, то станет понятно: здесь важны многие детали. Итак, начнем по порядку.

Продукты . Не секрет, что русская кухня включает в себя целый ряд продуктов, не характерных для гастрономических пристрастий других народов. Среди них – гречка, кислое молоко (простокваша, варенец, ряженка и т. п.), икра. Некоторые продукты нигде, кроме России, раньше и не использовались. Некоторые – известны давно, но широчайшее распространение получили только у нас. Например, репа. Хотя ее знали еще античные греки, древние персы, но только на Руси она стала поистине национальным овощем. До середины XIX века она играла ту же роль в рационе наших соотечественников, что теперь картофель.

Исконно русский продукт – сметана. В русской кулинарии ее

использовали для заправки самых разных блюд и закусок. Сметаной смазывали поросенка, гуся, курицу для образования хрустящей корочки при жарке. Добавляли при тушении овощей, мяса и рыбы. В отличие от сметаны, творог исторически не являлся чисто русским блюдом, хотя и издавна был чрезвычайно популярен на Руси. Откуда он к нам пришел, сказать трудно, но известен был еще в Древней Греции и Риме.

Технологии обработки . Широкое распространение моченых продуктов (яблоки, разнообразные ягоды), а после начала массовой соледобычи в России в XVI веке – квашеных и соленых. Соленые (а не маринованные) огурцы стали визитной карточкой русской кухни. Квашеная капуста, соленые арбузы почти не встречаются нигде больше.

Естественно, особого разговора заслуживает тема приготовления пищи в русской печи. Хотя «печная культура» и имела распространение за рубежом (тандыры в Азии, печи для пиццы и фокаччи в Италии), нигде, кроме Руси, она не приобрела столь всеобъемлющего и универсального характера. По сути, кроме жарения мяса и дичи на открытом огне, все остальное готовилось в печи, с ее уникальным режимом, длительным многочасовым томлением при относительно низкой температуре. Этим русская печь и отличалась от зарубежных аналогов, использовавших кратковременное воздействие на пищу высокого нагрева.

Такой метод тепловой обработки способствовал тому, что на Руси блюда подавались без «вкусной корочки», характерной для жарки мяса. Чтобы не допустить ее образования, в нашей кухне издавна мясо поливали выделяющимся из него соком, плотно закрывали крышкой. Даже в упомянутой нами ранее книге Д. В. Каншина [245] из всех способов приготовления мяса самым предпочтительным считалось тушение, причем лучше в глиняном горшке, поскольку глина лучше сохраняет тепло, чем металл. Иногда вместо крышки на горшок клали лепешку из теста, она запекалась и служила прекрасным дополнением к кушанью **[246]** . Старые кулинарные книги описывают варку мяса только с присутствием большого количества жидкости (воды, бульона), которая полностью покрывает кусок мяса. Для сравнения: характерное для западной кухни припускание заключается в том, что мясо доводится до готовности в собственном соку с добавлением небольшого количества жидкости. Вообще припускание, брезерование и запекание в тесте в русской кухне применяется значительно реже, чем тушение, варка и жарка крупным куском или тушкой (поросенок, гусь и т. п.).

Тип и характер пищи . Широкое использование супов. Даже

сегодня, путешествуя за границей, мы сталкиваемся с тем, что супы там подают на обед не всегда. Есть варианты подачи их на ужин (здесь постоянно происходит путаница: наш обед – это «lunch», а слово «dinner», которое в школе нам переводили как «обед», на самом деле соответствует нашему «ужину», т. е. приему пищи после 19 часов). Помимо этого характерной чертой супов русской кухни является то, что их чаще всего готовят на жирном говяжьем бульоне. Это и отличает нас от европейцев, предпочитающих более легкие бульоны, а то и овощные, протертые супы. Понятно отличие и от среднеазиатской кухни, где из мяса в ходу почти исключительно баранина. О «национальном характере» супа говорит и обилие исконно русских названий этих блюд: щи, похлебка, уха, калья, ботвинья, солянка, рассольник, окрошка и т. п.

Однородные салаты – капустные, картофельные, морковные. Все они до сих пор характерны для нашего стола.

Наконец, каши из круп. Вообще, крупяные блюда всегда играли огромное значение в питании славянских народов. При этом, конечно, не надо забывать, что самим словом «каша» в Древней Руси назывались все кушанья, приготовленные из измельченных продуктов. Как мы видели в предыдущих главах, были и селедочные, и осетровые, и белужьи каши с головизной. Но все-таки отличительной чертой русской кухни являлись обычные крупяные каши.

Активное использование блюд, приготовленных из субпродуктов: ножек, рубцов, хвостов, сердца, почек, печени и т. п. «Кто не знает мещанских печенок, блюда самого обыкновенного и самого сытного, для неприхотливых людей? Телячьи уши имеют ту же выгоду, как и ножки и мозги: их можно есть вареными и обжаренными…

Наконец, ливер (в котором, как известно, заключаются сердце, легкое и печенка) хотя и не идет в счет прихотливых блюд, но повинуется всем затеям глубоко ученого повара и может под разными изменениями обмануть еще аппетит наш и даже возбудить его» [247] .

Широкое использование жиров. Мы уже говорили, что в супах и бульонах ценилась не крепость, а жирность. Среди прочих предпочтение отдавалось животным жирам: свиному салу, нутряному жиру. Нутряное сало вытапливали, разливали в горшки и хранили в погребах. Куски свиного сала солили и упаковывали в ящики, бочки. При этом кулинарное использование сала всегда было очень широким. Им заправляли супы, каши, овощные блюда, на нем жарили. В отличие от европейской кухни, где основу составляли сливочное масло или

другие жиры.

Обычаи подачи блюд . Дело здесь не в упоминаемых Похлебкиным традициях, когда блюдо сначала демонстрировали гостям, затем уносили на кухню, где разделывали на порции, и снова подавали на стол. Это скорее обеденные церемонии. Мы же говорим о мелких, порой неуловимых деталях, редко встречающихся в других странах. Ну, например, широкое использование сметаны с супами. Или добавление хрена к рыбе горячего копчения, заливному и т. п. Или большой перечень закусок, удивляющий порой иностранную публику (не понимающую самого происхождения термина «закуска» и функционального предназначения этой снеди за русским столом). Икра – традиционно на льду, селедка – нарезанная ломтиками, а лососина – напротив, нарезанная пластами.

Весь этот комплекс и составляет, по нашему мнению, понятие национальной кухни.

Теперь от типовых характеристик нашей кухни перейдем к тем ее параметрам, которые важны для исследования. Давайте опять же определимся. Говоря о национальной кухне, мы имеем в виду *массовую* кухню, т. е. кулинарию, существующую не в единичных эксклюзивных экземплярах роскошных ресторанов или ориентированных на туристов заведений. Национальная кухня – это то, чем питается более или менее значительная часть населения.

Следующий элемент – *полноценность* . Невозможно говорить о национальной кухне по каким-то случайно уцелевшим элементам. Реальная кухня должна обеспечивать полноценный рацион ежедневного питания, а следовательно, должна быть весьма разнообразна. Если этого нет, то это не национальная гастрономия, а занимательные иллюстрации, любопытные свидетельства, остатки «прежней роскоши», не более того.

Вот теперь, с учетом высказанных выше соображений, и попробуем понять, что же такое русская кухня, что с ней стало в ходе развития и чем она отличается от шаблонных представлений о ней.

Конечно, существует соблазн назвать русской кухней то, что с самого начала и приходит в голову, – каша, щи, блины и т. п. Но давайте будем последовательны. Что тогда, следуя этой логике, можно назвать, скажем, английской кухней – овсянку, пудинг и ростбиф? Не кажется ли вам, что мы очень уж сужаем горизонт нашего исследования? Конечно, есть какие-то банальные вещи, которые можно произносить по этому поводу – говорить о многонациональном характере нашей кухни, о ее развитии во времени, о взаимопроникновении культур и народов. Если же

попытаться «навести порядок» в этих впечатлениях, то, пожалуй, можно выделить несколько вариантов понимания термина «русская кухня».

Хотели бы сразу обратить внимание на то, что мы не ведем речь о *периодизации* развития русской кухни. Как известно, В. Похлебкин делил ее развитие на несколько крупных периодов:

• Древнерусская кухня (до начала XVII века);

• Кухня Московского государства, или старомосковская кухня (начало XVII – начало XVIII века);

• Кухня петровско-екатерининской эпохи (начало XVIII века – начало XIX века);

• Петербургская кухня (начало XIX века – 70-е годы XIX века);

• Общерусская национальная кухня.

Такое деление имеет право на существование. Хотя, конечно, непредвзятый исследователь сразу укажет на то, что здесь смешиваются несколько критериев. Среди них – рецептурная и продуктовая составляющая, сословное деление кухни различных социальных слоев, географическая распространенность и т. п.

Поэтому, не забывая о В. Похлебкине, попробуем все же предложить собственный взгляд на русскую кулинарию и ее развитие.

Исторически традиционная кухня Руси , состоящая из блюд, которые практически нигде, кроме России, больше не используются. Как убедительно показал Максим Сырников, список этот не очень велик. «Кулинарный репертуар русского человека» включал в себя около 100 кушаний и напитков, действительно имеющих родословную в сотни, а то и в тысячу лет. Просто, навскидку, перечислим некоторые из них: блины, окрошки, ботвиньи, щи, кальи, квашеная капуста, соленые грибы, студень, няня, взвары к мясу и дичи, пряники, левашники, ватрушки, каши, квас, ставленый мед, сбитень и т. п. Список, конечно, неполный, но в целом понятно, о чем идет речь. Следует отметить одну принципиальную вещь, касающуюся этого перечня. К сожалению, на сегодня он не является меню для полноценного питания на ежедневной основе. Это осколки, фрагменты старой кухни, которые весьма любопытны, вкусны и питательны, но не представляют из себя самодостаточного рациона питания.

Трагедия старинной русской кухни заключается в том, что на рубеже XVIII века она столкнулась с кулинарией, бытом и привычками более продвинутой (по крайней мере, в этом смысле) европейской цивилизации. Контактируя до этого со своим непосредственным окружением, русские не ощущали резкого контраста в сфере питания. В соответствующих главах книги мы пытались показать вам, что опыт общения с восточными

ханствами, южными и западными славянами, Прибалтикой, Швецией в те годы не создавал у обеспеченной части русского населения ощущения собственной отсталости, по крайней мере в бытовом плане.

Достигшая своего расцвета к началу XVIII века, *старомосковская кухня* – значительно более широкое поле для исследования. Несомненно, это полноценная кухня, способная предложить взвешенный и разумный рацион ежедневного питания. Могла бы она существовать сегодня? В том самом, исходном, первозданном виде – вряд ли. Воспроизвести в массовом масштабе продукты и способы их обработки, характерные для русской кухни тех лет, сегодня невозможно. Да, конечно, она может быть положена в основу меню разнообразных ресторанов «русской» кухни, но это не более чем красивая сказка. Почему, спросите вы. Все очень просто: реальных исторических блюд в этих меню – раз-два, и обчелся. И это не критика, а вполне обоснованное суждение. Даже по немногим «цитатам» из старинной кухни в нашей книге вы видите, что они невозможны без определенной, порой существенной, адаптации. Ведь ни многих продуктов, ни способов обработки (печь, а не плита) сегодня уже нет.

Можно много спорить о том, насколько самостоятельной и уникальной была наша кухня до этого времени. Истина, наверное, как и всегда, – посередине. То есть да, это была удивительно самобытная кухня, с мощными историческими корнями. С десятками и сотнями блюд, практически не имеющих аналогов у соседних народов. И, одновременно, со своими недостатками, присущей манерой приготовления и подачи еды. И исчезла она не в одночасье, хотя и достаточно быстро по историческим масштабам.

Чтобы лучше понять суть произошедшего, попробуем найти какие-то аналогии в более близком нам времени. Может быть, даже не из кулинарной области. Вот был Советский Союз. Самобытный, великий, могучий. И вместе с тем изолированный от мировой культуры и технологии. Была в нем мощная радиотехническая промышленность, производившая телевизоры «Рубин», «Горизонт» и «Рекорд». Магнитофоны «Электроника» и «Весна». Выпускались они сотнями тысяч, миллионами штук в год, пользовались массовым спросом. Их любили, берегли и ценили. И вот в начале 90-х они исчезли из продажи. Полностью исчезли, вымерли, как динозавры. Вместе с советской радиотехнической промышленностью.

Нам кажется, нечто подобное (конечно, не столь стремительно) произошло и с русской кухней 350–400 лет назад.

Именно в этот период западноевропейская цивилизация вплотную подошла к границам России. Уже не в виде редких посольств и военных походов. А посредством прямых контактов сотен и тысяч людей. И, оказавшись в положении догоняющей, русская цивилизация и культура попросту не смогла полноценно адаптировать свой предыдущий опыт к новым реалиям. В результате частью привычек и обычаев пришлось пожертвовать. Но даже в петровское время это не был сознательный процесс революционного отказа от старого. Скорее, что-то типа дарвиновской эволюции, когда выживали, становились успешными в обществе те, кто быстрее адаптировался к более динамичной западной культуре. С ее образом поведения, обычаями, манерой питания.

Подчеркнем, процесс не всегда носил сословный характер. То есть принадлежность к дворянскому сословию не означала автоматической приверженности к европейской кухне. А членство в купеческой гильдии отнюдь не влекло за собой питание в старорусском стиле. В разных социальных группах находились люди, с энтузиазмом воспринимавшие новые кулинарные порядки, и люди, отвергавшие их. Просто среди приверженцев нового естественным образом было больше активных, предприимчивых людей. Это нормальная закономерность исторического развития. И если оправданный интерес к новшествам не сдерживается искусственно нормами морали, традициями, религиозными доктринами, то процесс принимает статистически значимый характер. А ведь мы помним, что при всем нашем традиционализме XVI–XVIII веков кухня никогда не рассматривалась на Руси как нечто, данное раз и навсегда, незыблемое наследие прошлого. В отличие, скажем, от манеры одеваться, семейных отношений, многих других бытовых деталей. Мы уж не говорим о религиозных вопросах.

И здесь мы не уйдем от необходимости понять, насколько традиционным было русское общество тех лет. Собственно, ранее мы уже говорили о том, что кухня была наименее политизированной частью быта и культуры на Руси. Здесь интересно сравнить аналогичные процессы проникновения чужой кулинарной культуры на примере других народов. И таким образом понять, в чем наше отличие.

Вот, скажем, Китай и Япония. Каждая из этих стран на определенном этапе своего развития сталкивалась с экспансией европейской культуры. Это проникновение происходило непросто, принимая порой трагические черты. Ломка исторического быта, исчезновение самурайских ценностей в Японии, Ихэтуаньское восстание в Китае – все эти факты

известны по многочисленным фильмам и книгам. Традиционалистское общество сопротивлялось влиянию иной цивилизации, которое ощущалось к тому времени во многих областях: образовании, науке, деловом обороте, военном искусстве и т. п. И все-таки проникновение иностранной кухни в традиционную кулинарию этих стран оказалось незначительным.

Вы скажете, что эти цивилизации долгое время находились в искусственной изоляции. Но это будет справедливо только по отношению к японской культуре до реставрации Мейдзи (1860-е гг.). Китай достаточно активно взаимодействовал, сталкивался с окружающими его народами. Более того, приведем еще один пример. А как быть с мусульманской кухней? Уж эта цивилизация, как никакая другая, контактировала с Европой и на западе, и на юге, и на востоке. И что же в результате? При всем своем многообразии (кухни Средней и Центральной Азии, Турции, Ливана, стран Магриба), мусульманская кулинария существует как единое целое, причем очень мало подвержена иностранному влиянию.

В чем же дело? Как нам видится, в следующем. Каждая из этих цивилизаций представляла собой религиозное монолитное общество с четким национальным самоопределением. При этом национальное и религиозное настолько тесно переплеталось, что и для араба, и для перса, и для турка в Средние века гораздо более мощным фактором самоидентификации во взаимоотношении с Европой и Западом являлась их мусульманская религия, чем принадлежность тому или иному царству или халифату. Вот почему, впитывая определенные привычки, обычаи общения, элементы культуры европейцев, они никогда не отказывались от базовых, глубинных элементов собственной культуры. А кухня, домашний быт, семья и были такими элементами, тесно переплетенными с религиозными догматами.

А что же Россия? Надо ли говорить о том, что в силу своей истории проблема национального и территориального единства всегда была для нас весьма актуальной. К сожалению, в XVII – начале XVIII веков – периоде активизации контактов с Европой – в стране не существовало четкого и монолитного ощущения единой общности. Раздираемая в начале этого периода феодальными распрями, иностранной интервенцией, присоединившая позднее значительные территории на Востоке и Западе, Россия попросту не в силах была «переварить» и освоить тот разнообразный сплав наций и культур, оказавшихся в ее составе. Добавьте к этому религиозный фактор православия, практически никогда не демонстрировавшего попыток агрессивной ассимиляции соседних

культур, сравнительно сдержанно и за редким исключением спокойно относившегося к наличию в стране других конфессий. Не забудьте и то, что влияние религии на сферу питания хоть на первый взгляд и было существенным, но по сути ограничивалось лишь контролем за соблюдением постов. А уж за тем, что там из постного ели прихожане, никто никогда не следил. В отличие, скажем, от ислама, четко регламентирующего структуру и порядок приема пищи.

В результате произошло то, что и должно было случиться. Старинная русская кухня стала первой крепостью, которая «пала» в ходе столкновения с западной культурой. «Пала» потому, что ее, в общем-то, никто особенно и не оборонял, в отличие, скажем, от языка, костюма или семейных отношений. При этом сдача позиций нашей традиционной гастрономии проходила как в рецептурном плане, так и в связи с появлением новых продуктов и технологий их обработки, способов подачи блюд. Только не нужно думать, что все случилось при Петре I и после него. Ничего подобного! Предпосылки этих процессов существовали и за века до него, когда наша кулинария активно осваивала татарские блюда – лапшу, пельмени, засахаренные фрукты. Принимала в меню южнославянские борщи и польскую водку. То есть все то, что сейчас рассматривается в качестве самых что ни на есть «русских» блюд.

Изучая кулинарию других народов, совершенно не связанных общими границами с Русью, мы натолкнулись на любопытную цитату. Речь идет о становлении арабской кухни в IX–X веках, в частности при дворе багдадского принца Ибрахима ибн аль-Махди, прославившегося своими кулинарными увлечениями и изобретением новых блюд. Вот что пишет исследователь мусульманской кухни Лилия Зауали об этом периоде: «Это было эпохой не только изобилия и избыточности, но и активного поиска новых, экзотических вкусов, а также установления норм пищевой гигиены и правил поведения за столом» [248] . И тут мы задумались: «А был ли в старинной русской кухне такой активный поиск новых вкусов или она варилась в себе, лишь иногда механически перенимая иностранные новшества?»

И здесь мы с сожалением должны констатировать, что для старорусской кухни совсем не были свойственны *эксперименты над продуктами* . Допуская спорность этого тезиса, скажем более дипломатично: современным исследователям ничего не известно о том самом «активном поиске новых вкусов», который состоялся, например, в арабской гастрономии около 800–1000 лет назад. Напротив, новаторский характер русская кулинария приобрела лишь в последние 200 лет. Да и то, как сказать. Вот посмотрите

того же Левшина. Ведь большинство блюд в его книгах, в общем-то, не более чем незатейливые переводы с французского и немецкого. А «Русская поварня» – это подробное описание традиционных национальных блюд без малейшей попытки тех самых «экспериментов» с ними. То есть к началу XIX века в России просто существовало две параллельные кухни – традиционно русская и псевдоевропейская. «Псевдо» потому, что в большинстве случае (ну, может быть, за редким исключением придворных и выписанных из-за границы поваров) речь шла о малоквалифицированной адаптации французских блюд к русским продуктам и технологиям. Обратите внимание: не о создании новых вкусов на основе синтеза русской и иностранной кухни, а лишь о попытках освоения чужой кулинарии. И лишь с 20–30-х годов XIX века начинаются те самые творческие поиски, которые мы и имеем в виду.

Может быть, в этом частично и заключается объяснение нынешнего состояния русской кухни. Она просто, что называется, не отстоялась, не успела освоиться после всех перипетий, случившихся с ней. Ведь национальные кухни – как живой организм: рождаются, взрослеют, завоевывают сторонников, обретают влияние… и, к сожалению, угасают в тех случаях, когда не могут обрести второго дыхания, найти себя в изменяющейся действительности. Это «второе рождение» происходило, наверное, с каждой национальной кулинарией. Для большинства стран Европы оно случилось в xv – XVII веках (для некоторых, как Франция, – раньше, для других позже), а для России явно запоздало. Ведь то, что можно назвать синтезом российской и западноевропейской кулинарной культуры, началось у нас в 30–60-х годах XIX века. А до этого в высших кругах Российской империи существовало почти тотальное отрицание исконной национальной кухни, несколько ослабленное лишь после Отечественной войны 1812 года. Да и то этот процесс носил скорее характер «показного патриотизма», чем действительного отказа от французской кулинарии.

Впрочем, не стоит питать особых иллюзий. Влияние придворных нравов на повседневное питание большинства населения страны было ничтожным. Если дворянские семьи, вращающиеся в кругу приближенных ко двору лиц, их знакомых или «родственников знакомых», еще как-то тянулись к идеалу, то те же знатные фамилии в провинции имели весьма отдаленное представление о европейской кухне. Вспомните «Графа Нулина»:

– Как тальи носят? – Очень низко.

Почти до… вот по этих пор.
Позвольте видеть ваш убор;
Так… рюши, банты, здесь узор;
Все это к моде очень близко.
– Мы получаем Телеграф…

И хотя это не тот телеграф из Франции, о котором вы подумали, а лишь издававшийся в Москве Н. Полевым журнал «Московский телеграф», но все равно, даже в вопросе моды ирония А. С. Пушкина по отношению к провинциальным нравам плохо скрываема. А уж какие там иностранные рецепты получали «телеграфом» где-нибудь в Торжке или Твери?

Поэтому тут мы подходим еще к одному важному обстоятельству, характеризующему эволюцию русской кухни. Обстоятельство это – *колоссальная инерция изменения нравов и обычаев* России, связанная, как вы понимаете, с огромными пространствами, численностью населения и способами коммуникации, передачи знаний и новостей. Вот почему эволюция кулинарии, которая заняла в европейских странах несколько десятилетий, для России обернулась длительным и непредсказуемым по результатам процессом, растянувшимся на несколько столетий. Если в XVIII веке он носил пассивный характер простого освоения западных блюд, то с середины XIX века превратился в творческий процесс адаптации европейской кухни к русским реалиям, продуктам, традициям. Но… этому процессу просто не хватило времени. 50–70 лет для нашей страны, с ее масштабами и инерцией, – не срок. Продлись спокойный период русской истории до 50-х годов XX века, и кто знает, может быть, лучшим ресторанам мира присваивались бы звезды не Мишлена, а Путилова или Строганова. Но все произошло так, как произошло. И великая русская гастрономия XIX века умерла в мерцающем огоньке примуса послереволюционных коммунальных квартир, в блестящих чистотой, но творчески бесплодных фабриках-кухнях нового социалистического мира.

Мы далеки от мысли о том, чтобы ругать все произошедшее с нашей кухней после 1917 года. Вопреки расхожим мнениям об «упадке, голоде и разрухе» при социализме, в области гастрономии все было не так однозначно. Нам бы очень хотелось подробнее остановиться на этом периоде, но это тема отдельной книги. Можно долго говорить о дефиците продуктов, о подавлении инициативы и творческих поисков кулинаров, о диктате «общественного питания». Но ведь с какими только трудностями не сталкивалась наша кухня на протяжении

столетий. И в этом смысле советский период отличался только одной важной особенностью, ставшей поистине трагической для развития нашей кулинарии XX века. Речь идет об изоляции от мира, от процесса взаимного проникновения и обогащения гастрономических культур. Пожалуй, это и стало главным фактором, затормозившим развитие русской кухни. Искусственная самоизоляция привела не только к тому, что мы не могли пользоваться кулинарными достижениями всего мира. Это бы еще ладно. Важнее другое. *Русская кухня не стала составляющей мировой кулинарной культуры* . По сути ведь те «русские блюда», которые присутствуют в меню зарубежных ресторанов, – не более чем калька с кулинарных книг XIX века. Такое впечатление, что дальше-то ничего не было.

Ну не полагаете же вы всерьез, что, скажем, японская или мексиканская кухня богаче и разнообразнее нашей, российской? Однако и та и другая покорили мир, присутствуют в ресторанах в каждом более или менее уважающем себя городе. Почему? Да потому что они, с одной стороны, технологически достаточно просты, а с другой – выразительны и носят уникальный, ни с чем не сравнимый характер. Ладно бы «суши» и «текс-мекс», это все-таки кулинария. А вот какое мнение доминирует среди работников *массового* общепита относительно наших блюд? Если не знаете, спросите знакомых. Мнение это очень простое и однозначное: «Русская кухня невкусная и невыразительная. В отличие от кавказской, она не привлекает клиентов».

Есть что возразить? У нас есть. Никогда и нигде популярность среди публики, питающейся в заведениях «быстрого питания», не была критерием качества кулинарии. В противном случае настоящими столицами международной кухни стали бы не Париж и Лондон, а Стамбул и Бейрут. Настоящая кухня не гонится за дешевой популярностью. Ну скажите честно, нужно ли фуа-гра и спарже с сыром становиться лидером фастфуда. А ведь это не просто меню дорогих ресторанов. Это еще и часть привычного рациона нормальной французской семьи. Уж простите за неполиткорректность, но под словом «нормальная» мы подразумеваем семью, чьи предки издавна проживали во Франции.

Так и с нашими традиционными блюдами. Многочисленные эксперименты по их адаптации к фастфуду, апофеозом которых стало не к ночи помянутое «Русское бистро», продемонстрировали полное фиаско. И это не проблема бизнес-модели. Просто русская кухня всегда подразумевала серьезное отношение к себе, знания и умения, которые нужно приложить для достижения результата.

В мире есть кулинарии, приспособленные для массового использования, а есть и те, которые требуют определенной подготовки со стороны клиентов. Это так же, как с живописью. Есть Глазунов и Шилов, которые нравятся большинству, а есть Коровин, Маковский и Филонов, для понимания которых требуется кое-что знать и чувствовать. Вот так и с нашей гастрономией. Мы убеждены, что ей не суждено стать продуктом фастфуда. Она не подходит для этого ни по характеру, ни по содержанию. Судьба русской кулинарии – стать добротной национальной кухней, наравне выступающей в мировых столицах с другими раскрученными брендами. Но соревнующейся с ними не на площадке массового или туристического питания, а среди так называемого «slow food», вдумчивого и неторопливого знакомства с новыми гастрономическими вкусами.

Вот и сейчас, несмотря на непростое положение нашей кулинарии, несмотря на то, что в своем классическом виде она пытается существовать лишь в меню избранных ресторанов, несмотря на тенденцию сделать ее этакой «туристической изюминкой» для скучающих западноевропейцев, она жива.

Она жива на столе тех, кто помнит «бабушкины» рецепты. Тех, кто старается восстановить наследие прошлого, читая старинные кулинарные книги. Тех, кто, познакомившись с иностранными блюдами, адаптирует их к нашей действительности и привычкам. Тех, кому дороги воспоминания молодости. Тех, кто придет нам на смену.

Непридуманные рецепты

Щи из щавеля

Блюдо это старинное, упоминается еще у В. Левшина в «Словаре поваренном, приспешничем, кандиторском и дистиллаторском» (Москва, 1795). Так что даже с точки зрения истории суп достоин внимания. Хотя, конечно, за давностью лет он и претерпел определенные изменения.

Сулъ щавелевой. Листовъ щавелевыхъ изрубивъ мѣлко, обжарь въ коровьемъ маслѣ, спрысни мукою, разведи мяснымъ бульіономъ; напослѣдокъ подбей яичными желтками и подавай съ гренками бѣлаго хлѣба.

Несколько ближе к современной, версия этого супа представлена в изданной в 1808 году в Москве книге «Поваренный календарь, или Самоучитель поваренного искусства». Хотя общих черт достаточно:

Сулъ щавелевой.

Отбери и перемой щавель, а когда оной не очень молодъ, то обвари горячею водою, обжарь въ коровьемъ маслѣ въ каспрюлѣ, съ прибавкою ложки крупичатой муки; когда довольно прожарится, влей на щавель щофа два мяснаго отвара, и доверши варенie. Напослѣдокъ подбей супъ яичными желтками, приправь мушкатнымъ цвѣтомъ и сахаромъ, вымѣшай на огнѣ, и выложи въ чашу на гренки бѣлаго хлѣба.

Ну что ж. Попробуем воспроизвести рецепт супа (хотя сейчас он чаще называется «щами со щавелем») на современной кухне. Варить его будем на мясном бульоне. Итак, на 5–6 порций берем:

Говядина (грудинка) – 400 г

Лук репчатый – 3 небольшие луковицы

Морковь – 1 шт.

Сельдерей – 1/2 стебля
Картофель – 1 шт.
Щавель – 3 пучка
Масло – 1–1,5 ст. ложки
Зелень (кинза, петрушка, лук, укроп) – по вкусу
Яйца – 3 шт.
Сметана для заправки

Естественно, сварили бульон. Традиционно все супы мы варим на втором бульоне. Для этого положили мясо в кастрюлю с холодной водой и после закипания, предварительно сняв накипь, варили 15 минут. Потом переложили в другую кастрюлю, залили чистой водой, довели до кипения, добавили луковицу, кусочек моркови, сельдерей и уже варили до готовности мяса. И еще один совет – крышка на кастрюле должна быть чуть-чуть приоткрыта, и кипение должно быть не бурным, а чтобы лишь слегка со дна поднимались ленивые пузырьки. За полчаса до готовности посолили по вкусу. Когда бульон будет готов, достали шумовкой овощи – бульон, как правило, получается очень прозрачным и ароматным. Пока он варился – подготовили овощи и щавель. Лук и морковь спассеровали на масле. Мы используем для этих целей топленое коровье масло, но вы можете употреблять то, к которому привыкли. Картофель почистили и нарезали соломкой. Щавель и зелень тщательно перебрали, вымыли и мелко порубили. Зелень – помыли, порубили. Отварили яйца вкрутую – 12 минут. Ну и дальше в таком порядке: в готовый бульон – сначала картофель, спустя 5 минут – лук и морковь. Все вместе поварили еще 5 минут. Затем добавили щавель, довели до кипения, приправили зеленью и сняли с огня.

Щи должны настояться 20–25 минут. Если перекипят со щавелем, будет уже не так вкусно, а когда спокойно постоят, отдохнут, щавель отдаст кислоту, зелень – все ароматы, вот тогда и можно подавать к столу. Суп будет буквально «живой», сохранит все витамины. Яйца мелко покрошили в тарелочку, ложечку сметаны – все как в давние времена, ничего не изменилось.

Пастет из языка

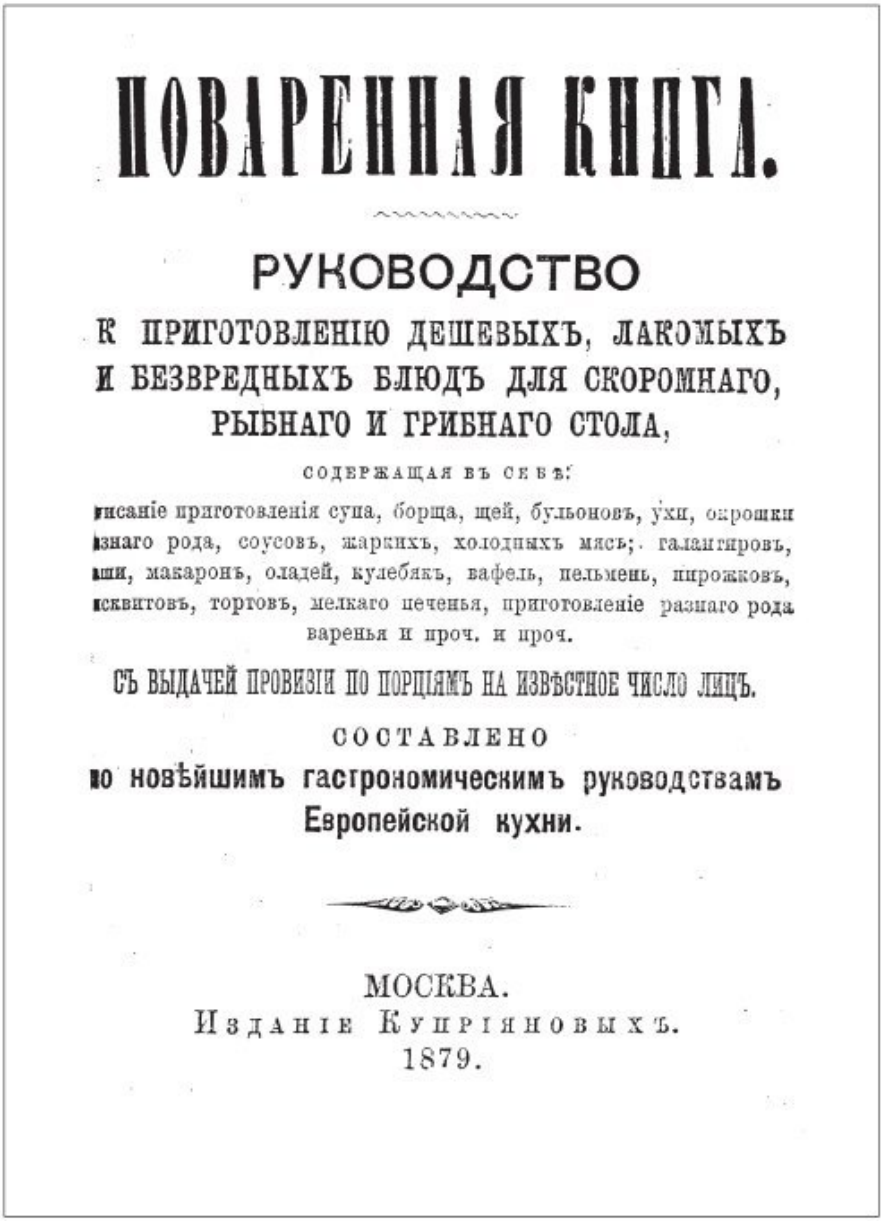
Этот удивительный рецепт интересен не только сам по себе. Он является еще и свидетельством того, как разумно и практично готовили наши предки. Кусок колбасы на завтрак и бутерброд в дорогу – эти приметы нашего времени считаются чем-то обыденным и привычным. Между тем так было не всегда. Конечно, и раньше можно было закоптить окорок, повесить его на хранение в холодный погребок. Подкоптить «на вольном духу», не используя искусственые ароматизаторы.

Паштетъ съ говяжьими языками.

Взявъ свѣжій говяжій языкъ, сварить его, кожу съ него снять, остудить и изрѣзать ломтиками или мелкими кусками; смѣшать съ тертымъ бѣлымъ хлѣбомъ или толчеными сухарями, прибавить туда-же вареной въ сахарѣ лимонной корки, коринки, вдоль рѣзаннаго миндалю, не много перцу, соли, корицы, сахара, топленаго шпеку, и изъ какого либо тѣста здѣлавъ паштетъ, начинить его и поставить въ печь.

Примѣчаніе: Такимъ образомъ можно замѣнить языкъ говяжій, языками другаго домашняго скота.

А на завтрак к столу подавали всякого рода паштеты, или пастеты – так это называлось тогда. Вообще завтрак – это отдельная тема. Страшно подумать, сколько всего съедалось ранним утречком! Уже в начале XIX века подавали устриц, кулебяки, заливное, салаты, паштеты, майонезы из рыбы или птицы, рулеты, осетрину и еще много-много всего вкусного и очень сытного. Но не будем отвлекаться.



ПОВАРЕННАЯ КНИГА.

РУКОВОДСТВО

К ПРИГОТОВЛЕНІЮ ДЕШЕВЫХЪ, ЛАКОМЫХЪ И БЕЗВРЕДНЫХЪ БЛЮДЪ ДЛЯ СКОРОМНАГО, РЫБНАГО И ГРИБНАГО СТОЛА,

СОДЕРЖАЩАЯ ВЪ СЕБѢ:

писаніе приготовленія супа, борща, щей, бульоновъ, ухи, окрошки знаго рода, соусовъ, жаркихъ, холодныхъ мясъ; галантировъ, аши, макаронъ, оладей, кулебякъ, вафель, пельмень, пирожковъ, сквитовъ, тортовъ, мелкаго печенья, приготовленіе разнаго рода варенья и проч. и проч.

СЪ ВЫДАЧЕЙ ПРОВИЗІИ ПО ПОРЦІЯМЪ НА ИЗВѢСТНОЕ ЧИСЛО ЛИЦЪ.

СОСТАВЛЕНО

по новѣйшимъ гастрономическимъ руководствамъ Европейской кухни.

МОСКВА.
Изданіе Куприяновыхъ.
1879.

Итак, паштеты. Их делали в мясе, в птице, в беконе. Запекали их и в тесте – вот вам и прекрасный вариант для долгой дороги. Известно, что укрытое в тесто мясо или фарш дольше живут («страсбургский пирог нетленный»). Мы выбрали самый нетрудоемкий рецепт пастета – из языка. Для страсбургского пирога, честно говоря, не нашли такого количества гусиных печенок.

Для начала покупаем небольшой телячий язык, а далее – по рецепту:

Морковь – 1 шт.
Лук репчатый – 1 шт.
Корень петрушки – 1 шт.
Лимонная корка от 1/3 лимона
Мелкий коричневый изюм – 1/2 стакана
Сухари молотые – 1/2 стакана
Миндальные хлопья – 1/4 стакана
Топленое свиное сало – 1 ст. ложка
Яйцо сырое – 2 шт.
Сахар – 1/2 ч. ложки
Корица – щепотка
Соль, перец горошком, перец молотый, лавровый лист – по вкусу
Масло оливковое для смазывания формы

Для паштета взяли тесто, оставшееся от вареников. В рецепте сказано – любое, ну мы и взяли, какое было.

Язык тщательно вымыли, почистили щеткой. Срезали все неприглядные места, близкие к основанию. Опустили в большую кастрюлю с горячей водой (как минимум, на три пальца поверх мяса). На сильном огне довели до кипения, убавили огонь и варили до готовности. Для нашего языка хватило 2 часов. А вообще это зависит от возраста животного, может и все 4 часа вариться.

Примерно через час после закипания добавили вымытые и очищенные овощи: разрезанную пополам морковь, репчатый лук, корень петрушки – и специи: лавровый лист, соль и перец горошком. Как только язык сварился (проверяем на мягкость вилкой), достали, опустили в холодную воду и быстро сняли кожу. Пальцам немного горячо, но это тот случай, когда надо потерпеть. Почистив, вернули язык обратно в бульон, в котором он варился. Оставляем его в бульоне до того состояния, чтобы можно было свободно резать ножом, не обжигая пальцы. Лучше остудить язык в бульоне, иначе он станет жестким.

Пока варился язык, подготовили лимонную корку – овощерезкой сняли с лимона тоненькую желтую корочку, залили небольшим количеством воды, всыпали немного сахара и прокипятили 5 минут. Корка стала мягкая, потеряла остроту, но при этом осталась ароматной. Остудили и мелко порубили.

Затем нарезали язык кубиками и смешали все ингредиенты: кусочки языка, яйца, изюм, сухари, миндальные хлопья, лимонную цедру, топленое сало, сахар, корицу, соль и перец. Все очень тщательно перемешали. В основном рецепте не было указано, что нужно класть яйца, но мы решили положить, – должен же быть связующий компонент, иначе все рассыплется.

Ставим духовку на разогрев до 180 °С.

Тесто разделили на две части – примерно на 1/3 и 2/3. Из бóльшей раскатали пласт чуть больше формы, чтобы тесто свешивалось с краев. Форма у нас была продолговатая, мы смазали ее оливковым маслом и покрыли раскатанным тестом. Начинку плотно уложили в форму.

Раскатали в прямоугольник оставшееся тесто, накрыли им сверху паштет, лишнее тесто обрезали, аккуратно и плотно защипали края. Поставили форму с паштетом в разогретую духовку на 30 минут. Мы уже не в первый раз готовим паштеты и всегда поражаемся невероятному аромату, исходящему из духовки. По готовности достали паштет и оставили остывать – сначала в форме при комнатной температуре, а затем, вынув из формы, завернули в фольгу и до следующего дня – в холодильник. Прекрасная, эффектная закуска к праздничному столу и на завтрак лучше любой колбасы. К тому же хранится в холодильнике не меньше недели.

Блинцы со сметаной

Прежде чем выбрать то или иное блюдо, мы обычно пересматриваем десятки старинных рецептов. И когда вдруг увидели этот – нахлынули воспоминания: «блинцы», а не «блинчики» говорили наши бабушки. Еще в начале прошлого века живо было именно это слово, обозначающее «тоненькие, ажурные блинчики». Но сначала – цитата из первоисточника. Это «Поваренный календарь» 1808 года:

ПОВАРЕННЫЙ КАЛЕНДАРЬ

ИЛИ

САМОУЧИТЕЛЬ ПОВАРЕННАГО ИСКУСТВА,

содержащій наставленіе къ пригоповленію снѣдей на каждый день въ году, для стола домашняго и гостинаго.

СЪ приложеніемъ

поваренныхъ записокъ о заготовленіи разныхъ домашнихъ запасовъ, какъ-по: о соленіи и маринированіи мясъ, рыбъ, огурцовъ, и проч. сбереганіи зеленей и плодовъ, дѣланіи прочныхъ заготовленій снѣдей и другихъ вещей, для поварни и дома надобныхъ и проч.

Часть четвертая.

ВЪ САНКТПЕТЕРБУРГѢ,

Печатано въ Типографіи И. Глазунова, 1808 года.

Блинцы со сметаною.

Возьми 6 яицъ, полторы четверти штофа молока, четверть фунта масла коровьяго, пол-фунта сахара, и нѣсколько мушкатнаго цвѣта, вымѣшай все со тщаніемъ, и съ прибавкою муки сдѣлай жидкое тѣсто. Помазывай горячую сковороду ветчиннымъ саломъ, выливай на оную по ложкѣ тѣста, поверни сковороду, чтобъ тѣсто расплывалось, и запекай на скоро. Такимъ образомъ перепеки все тѣсто въ блинцы. Въ каждой блинокъ положи густой на молокѣ свареной каши, приправленной масломъ коровьимъ, сахаромъ и корицею; или положи истолченнаго миндаля, либо варенья, или инаго что угодно, и закатавъ блинокъ въ трубку, нѣсколько пообрѣжь. Приготовленные такимъ образомъ блинцы уклади въ блюдо съ высокимъ окрайкомъ. Замѣси въ посудинѣ хремъ изложки сметаны, яичныхъ желтковъ маленькой щепотки муки, взбей, вылжи на блинцы, и исподоволь запеки.

Особенно интересным, на наш взгляд, оказался неожиданный вариант начинки. Конечно, всем знакомы блины с творогом,

яблоками, грушами, мясом, капустой, а вот с рисовой кашей… Однако, при точном следовании рецепту, с уверенностью можем рекомендовать: все получится и вам понравится.

У каждой хозяйки есть свой рецепт блинчиков, привычный и самый любимый. На процессе выпечки тоненьких, ажурных блинов нужно просто, как говорится, «набить руку», и все будет получаться с закрытыми глазами.

Итак, по порядку. Сначала замесили тесто (мука, соль, сахар, молоко, яйца, немного растительного масла) и дали немного постоять, ну минут 15–20 хотя бы. Тем временем поставили варить обычную молочную рисовую кашу. Каша – будущая начинка – должна получиться достаточно густой. Для 8–10 фаршированных блинчиков достаточно сварить кашу из:

Рис – 1/2 стакана (обычный круглый рис, молочная каша из него вкуснее)

Молоко – 1 стакан с четвертью

Сахар – 1/2 ст. ложки

Соль – щепотка

Масло сливочное – 2 ч. ложки

Корица – 1/4 ч. ложки

Изюм – 1/3 стакана

Чернослив без косточек – 8 штук

Блинцы будут запекаться в духовке, и для соуса нужно будет:

Сметана (23 % жирности) – 1/2 стакана

Желтки – 2 штуки

Мука – 1 ч. ложка

Рис сначала отварили в воде до полуготовности, а потом, влив в него горячее молоко, довели до готовности. В таком случае молока нужно будет поменьше. Пока готовилась каша, начали печь блинцы – существенная экономия времени. Духовку включаем на разогрев – 180 ˚С. В кашу в процессе варки добавили сахар, соль, а когда уже полностью была готова – масло, корицу. А затем разделили кашу пополам и в одну часть добавили изюм, а во вторую – нарезанный чернослив.

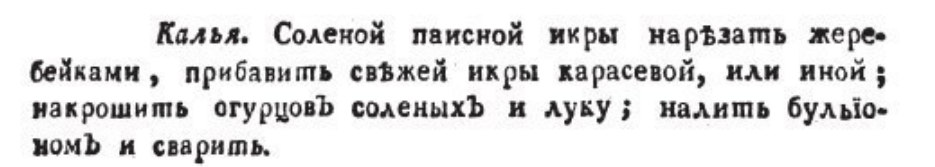
Каша за время, пока ее насыщали «наполнителями», немного остыла, что позволило спокойно начинять ею блинцы, чередуя изюм с черносливом. Заворачиваем не конвертом, а трубочкой, свободные кончики обрезаем. Так получится симпатичнее и аккуратнее.

Затем поместили блины в формочку для запекания. Приготовили крем – сметану взбили с желтками и мукой, залили ею блинцы. Запекали их в духовке до образования легкой румяной корочки – минут 15–20. Блинцы впитывают крем и становятся невероятно нежными, просто тают во рту.

Подавая к столу, можно полить вишневым вареньем. Конечно, по сравнению со старинным источником рецепт слегка доработан. Но ведь в антикварных книгах нет четких рекомендаций, это вам не современная технологическая карта. С этим блюдом можно и манную кашу использовать, и пшенную, и наполнители разные придумывать – орехи, варенье.

Калья

Название этого супа уже хорошо подзабыто. Многие никогда раньше не только не ели, но даже и не слышали о нем. Как объясняет нам Толковый словарь Даля, « *калья* – это род борща, похлебка на огуречном рассоле, с огурцами, со свеклой и с мясом, а в пост с рыбой и икрой; похлебка из икры с солеными огурцами». Блюдо настолько давнее, что даже «Словарь поваренный, приспешничий…» (1795) приводит лишь очень схематичный рецепт: подразумевалось, что он всем известен.



Калья. Соленой паисной икры нарѣзать жеребейками, прибавить свѣжей икры карасевой, или иной; накрошить огурцовъ соленыхъ и луку; налить бульѣономъ и сварить.

Крошить паюсную икру, честно говоря, не решились – не для сегодняшнего дня такая роскошь. Вариант попроще, претерпевший все возможные адаптации, можно найти, естественно, у Похлебкина. Получается вкусный рыбный суп, хотя и далекий от оригинала.

Мы же попытались использовать действительно старинный рецепт, допускающий его воспроизведение из современных продуктов. Каковой и был обнаружен нами в «Руководстве к приготовлению дешевых, лакомых и безвредных блюд для скоромнаго, рыбнаго и грибнаго стола», изданном в Москве в 1879 году.

Супъ калья изъ курицы.

Требуется выдать (на 4 особъ):

1 хорошую курицу.
3/4 фунта мяса теленка.
1 фунтъ ветчины.
1/4 фунта пряныхъ кореньевъ.
1/2 фунта чухонскаго масла.
Соли по требованію.
Зелени петрушки.
1 лимонъ.
2 луковицы.
1 столовую ложку муки.

Лукъ и коренья какъ то: петрушку, сельдерей и парей, хорошенько очистивъ, искрошить и жарить въ чухонскомъ маслѣ, куда примѣшивается мука. Въ это же время въ кострюлѣ должно варить тщательно очищенную и выпотрошенную курицу съ телятиной. Когда она достаточно проварится, вынуть, курицу и телятину, разбить на части и положить опять въ тотъ же бульонъ (ея наваръ), туда же положить поджаренныя коренья и ветчину и дать всему этому окончательно свариться, пока супъ поспѣетъ. Тѣмъ временемъ приготовить изъ телятины фаршъ, то есть изрубить ее такъ какъ бы для начинки пироговъ; этотъ телячій фаршъ, равно какъ и лимонъ, класть въ супъ и предъ подаваніемъ къ столу посыпа петрушкою.

После некоторой адаптации получается следующее (на 4–5 порций):

Курица – 1/2 (конечно, лучше домашняя, суповая)
Ветчина постная – 100 г
Огурцы соленые – 2–3 шт.
Огуречный рассол – 1/3 стакана
Лук репчатый – 1 средняя головка
Мука – 2 ст. ложки
Корень петрушки, корень сельдерея – небольшие кусочки

Масло топленое – 1 ст. ложка

Лавровый лист, черный перец, соль – по вкусу

Сметана, зелень петрушки

Бульон для кальи должен быть насыщенным, ароматным, поэтому курицу для варки выбираем на рынке. Не бройлерного цыпленка, который будет готов через 40 минут, а курицу (а лучше петушка), которую варить нужно часа полтора-два. Заливаем ее холодной водой, на сильном огне доводим до кипения, удаляем пену и убавляем огонь до минимума. Кипение должно быть еле заметным, ни в коем случае не бурным. Только тогда бульон станет прозрачным и ароматным. Через час после начала варки слегка солим его.

Пока варился бульон – пассеруем на топленом масле мелко нарезанный лук, петрушку и сельдерей. Муку подрумяниваем на сковороде и разводим бульоном. Соленые огурцы очищаем от кожицы и нарезаем кружочками, ветчину – соломкой. Как только бульон сварился, добавляем в него коренья, муку, огурцы, ветчину и варим еще минут 10. Приправляем горошинами перца и лавровым листом, вливаем огуречный рассол. Как всегда, суп должен немного «отдохнуть» – минут 7–10. Подаем к столу, заправив сметаной и петрушкой.

Салат из стручковой фасоли

Помимо массы полезных сведений, изучение старинных кулинарных книг дает еще и удивительное чувство *разумности* питания наших предков. В частности, бросается в глаза обилие овощей в ежедневном рационе. Уже с XVIII века овощи или просто салатные листья употребляли с мясом или рыбой. Это так и называлось: «принадлежности к рыбе или мясу». Широко использовалась отварная свекла, морковь, редька, репа, сельдерей. Фасоль, горошек, как в стручках, так и в бобах. Листовые салаты – латук (из него, кстати, и суп варили), щавель, эндивий. Заправка была простая, в основном растительное масло, уксус, соль, перец.

Попытаемся воспроизвести подобный салат. Простой, не требующий особых материальных и физических затрат. С натуральным куском мяса, приготовленным в печи или на открытом огне… очень даже недурно и, главное, полезно с точки зрения здорового питания.

Мороженая стручковая фасоль – 2 чашки

Красный лук – 1/2 головки

Масло оливковое – 1 ст. ложка

Уксус белый – 1 ст. ложка

Соль, перец, сахар – по вкусу

Фасоль отварили согласно инструкции на упаковке и облили

холодной водой. В идеале нужно положить ее на лед, чтобы сохранился цвет. Лук нарезали тонкими полукольцами и замариновали в уксусе со щепоткой сахара, буквально на 10–15 минут. Уксус взяли яблочный, хотя можно и белый виноградный. Но так, на наш взгляд, получилось даже интереснее.

А дальше и рассказывать не о чем – смешали фасоль с луком – вместе с уксусом, в котором он мариновался, поперчили, посолили, полили маслом. Вот и все, «принадлежность к мясу» готова.

Спаржа с пупьетами

Ну и словечко! Трудно даже вообразить, что это такое. Особенно интересно наблюдать за реакцией гостей, впервые услышавших название блюда. Между тем это рецепт из книги «Поваренный календарь, или Самоучитель поваренного искусства», изданной в Санкт-Петербурге в 1808 году:

Спаржа съ пупьетами.

Спаржу очисти, обрѣжь по самое мягкое, въ длинные куски, и отвари въ водѣ. Въ кастрюлю положи масла коровьяго, ломтей нежирной ветчины, пучокъ поваренныхъ травъ, луковицу напыканную гвоздикою, и ужаривай, подбей мукою, накати мясным̀ъ отваромъ, и довари въ этомъ спаржу.

Тогда замѣси на яицахъ жидкое тѣсто, перепеки оное въ блинцы, положи въ каждой блинчикъ фарша изъ телятины, закатай въ трубку, каждую трубку разрѣжь на трое или на четверо, обмочи въ яичномъ желткѣ, обваляй въ истертомъ бѣломъ хлѣбѣ, и обжарь въ коровьемъ маслѣ. Сіе-то называютъ пупьетами.

Не за долго предъ отпусканіемъ на столъ, подбей спаржу яичными желтками, подави туда же лимоннаго сока, брось кусокъ сахара, праву и луковицы выкинь, выложи спаржу съ ея соусомъ и обклади пупьетами вокругъ.

Что ж, рискнем приготовить нечто подобное в современном исполнении. Итак, берем:

Спаржа – 200 г
Ветчина – 150 г
Лук-шалот – *2* шт.
Мука – 1 ст. ложка
Масло сливочное – 5 ст. ложек
Яичные желтки – 3 шт.
Лук-порей – верхняя часть
Сельдерей (верхушки стеблей) – 3 стебля
Петрушка – 3 веточки
Лавровый лист – 1 шт.
Гвоздика – 4 шт.
Бульон мясной – 1/2 стакана
Телятина отварная – 200 г
Белый хлеб – 4 куска
Для блинцов – *молоко, мука, сахар, яйца, соль, сахар, масло*

Сначала поставили варить мясо для начинки. Конечно, глупо отварить 200 г телятины в 1 чашке воды, получив на выходе полчашки бульона. Естественно, мы варили к обеду суп на мясном бульоне, и все было рассчитано. Что и вам советуем.

Пока варился бульон, испекли блинцы.

Телятину пропустили через мясорубку – вот и начинка для пупьет. Положили начинку на блинцы и свернули трубочкой, затем нарезали на кусочки примерно 4 см длиной.

Белый хлеб в микропроцессоре измельчили в крошку. Отварили спаржу в воде до полуготовности, слили воду.

Ветчину нарезали мелкими кубиками, в лук-шалот воткнули гвоздички. Листья порея, стебли сельдерея и петрушки, лавровый лист связали вместе – получился пучок поваренных трав, или, как сейчас говорят, «букет гарни». В кастрюле растопили 1 ст. ложку сливочного масла, положили ветчину и немного потомили на медленном огне. Всыпали муку, тщательно перемешали, залили бульоном. Затем добавили лук с гвоздичками, пучок трав, спаржу и на медленном огне довели до готовности спаржи.

Выложили спаржу на овальное блюдо и залили соусом (лук и букет трав просто выбрасываем).

И вот здесь настает самый ответственный момент. Окончательная сборка готового блюда. Разбили 3 яйца, отделив желток. Поставили рядом тарелку с желтками, тарелку с хлебной крошкой, тарелку с нафаршированными блинцами и блюдо со спаржей. Растопили масло на сковороде. Конечно, в идеале, как это было 200 лет назад, нужно было бы жарить на топленом масле. Сейчас не у всех оно есть в холодильнике – а зря. В последнее время нас агитируют готовить на оливковом масле, пугают холестерином. Не можем с уверенностью сказать, что это – истина или рекламный трюк. Но в данном случае будет вкуснее слегка обжарить на сливочном масле.

Берем кусочки блинцов с фаршем, обмакиваем в желток, затем в хлебные крошки – и на сковородку. Обжариваем до румяного цвета и обкладываем ими спаржу.

«Сіе-то и называютъ пупьетами».

Социска из ломтя говядины с капустой по-фламандски

Имеет ли эта «социска» родственное отношение к колбасным изделиям – сказать сложно. И название, и форма, и содержание, в общем-то, располагают к тому, чтобы так думать. Почитав об истории сосисок, мы еще больше в это уверовали. Трудно сказать, как готовили сосиски и колбасы в Древней Греции, но первое о них упоминание встречается в пьесе, написанной еще за 500 лет до н. э. Выбранный же нами рецепт из Левшина (текст его приведен на стр. 165) заслуживает большего внимания и похвалы. На 8 социсок нам понадобилось:

Мякоть говядины – 800 г (600 г на отбивные и 200 г на фарш)

Лук репчатый – 2 шт.

Лук-шалот – 1 шт.

Морковь – 1 шт.

Корень пастернака – кусочек длиной 6 см
Шампиньоны (они же печерицы) – 6 шт.
Яичные желтки – 2 шт.
Масло сливочное – 2 ст. ложки
Масло оливковое или топленое – 2 ст. ложки
Базилик – 2 веточки
Петрушка – 5–6 веточек
Бульон – 1 стакан
Белое вино – 2 ст. ложки
Гвоздика – 2 шт.
Перец молотый, соль – по вкусу
Для капусты по-фламандски:
Капуста белокочанная – 1/2 среднего кочана
Шампиньоны – 8 шт.
Лук репчатый – 1 шт.
Лук-шалот – 1 шт.
Масло сливочное – 3 ст. ложки
Петрушка – 6 веточек
Чеснок – 2 зубчика
Соль, перец молотый – по вкусу

Рецепт социсок немного доработан, исходя из сложившихся вкусов и опыта. Прежде всего начали с грибов. По рецепту в фарш добавлены пропущенные через мясорубку сырые печерицы (они же шампиньоны), но мы решили обжарить грибы с луком на сковороде, а затем остывшие прокрутить вместе с мясом.

В разогретом сливочном масле обжарили нарезанный кубиками репчатый лук и лук-шалот. Добавили нарезанные дольками шампиньоны, размешали, довели на среднем огне до готовности и оставили остывать.

Тем временем приступили к мясу. От целого куска отрезали 8 ломтей толщиной 1 см и отбили молотком. Оставшееся мясо и обжаренные с луком грибы прокрутили через мясорубку, к фаршу добавили 2 желтка, мелко порубленные базилик и петрушку, посолили и поперчили по вкусу. Все тщательно перемешали – фарш получился очень ароматный.

Отбитые ломти мяса посолили, поперчили, начинили фаршем и свернули в рулетики. Если в хозяйстве нет специальных шпажек, можно закрепить края зубочистками. И вот мы снова немного отошли от оригинального рецепта – не сразу положили в кастрюлю и стали готовить, а сначала обжарили на сковороде в разогретом масле. Мы жарили на топленом коровьем, но можно и на оливковом (хотя раньше его не использовали для тепловой обработки).

Зарумянившиеся рулеты сложили в кастрюлю, залили

бульоном, добавили белое вино, нашинкованные соломкой морковь, пастернак и репчатый лук. Посолили, поперчили, положили гвоздику. Жидкость должна прикрывать рулеты. После закипания держали на слабом огне 40 минут.

Когда социски были готовы, вынули их из кастрюли, положили на подогретую тарелку, устланную фольгой (блестящей стороной к мясу). Завернув края фольги, поставили социски в теплое место.

Параллельно приготовлению социсок занялись капустой. Пока закипала в кастрюле вода, капусту мелко нашинковали. Опустили ее в кипящую воду и варили 5 минут. Тем временем приготовили остальное: нарезали лук (репчатый и шалот), грибы, чеснок, петрушку.

Затем разогрели в глубокой сковороде сливочное масло и обжарили сначала лук до золотистого цвета, потом добавили грибы и петрушку. Жарили, слегка помешивая. Капусту откинули на дуршлаг, чтобы стекла вся вода.

Когда грибы были почти готовы, выложили в сковороду капусту и на среднем огне довели до готовности. Посолили, поперчили по вкусу.

Карп в соусе

Всем известного карпа можно, казалось бы, без всяких премудростей пожарить, начинить луком, гречневой кашей. Рецепт же, выбранный нами из «Словаря поваренного…» (1795), демонстрирует несколько другой подход к привычному блюду.

Карпъ въ Жидовскомъ соусѣ. Ощелушивъ и выпотрошивъ карпей, разнять въ куски, посыпать солью, и дать часа два въ ней полежать; послѣ соль обтеревъ, куски скласть въ кострюлю, съ многимъ количествомъ луку, нарѣзаннаго ломтиками, кускомъ масла коровьяго, съ приправою гвоздики и мушкатнаго цвѣту; налить пивомъ столько, чтобъ все покрыло, и варить до тѣхъ поръ, какъ почти все выкипитъ и останется густоватой соусъ.

Постараемся приготовить карпа максимально близко к оригиналу, так, как написано у Василия Левшина. Сразу скажем – получилось удачно. Может быть, секрет еще и в том, что готовилось это блюдо осенью, в ноябре. А, как известно, карп самым вкусным бывает с октября по январь.

Итак, выбрали на рынке живого карпа, весом 1,5–2 килограмма. Для понимающих уточним: лучше брать «мальчика»,

они гораздо жирнее и, соответственно, вкуснее «девочек». Отличительная примета – спинка за головой «горбатая», широкая. И конечно, нужно отдавать предпочтение зеркальному карпу. На одну рыбину остальных продуктов понадобилось:

Лук репчатый – 2 большие луковицы

Масло сливочное – 2 ст. ложки

Пиво темное, нефильтрованное – 1 бутылка

Мускатный орех – щепотка

Гвоздика – 4 шт.

Соль – по вкусу

А дальше все точно по рецепту – рыбу почистили, выпотрошили, обмыли и промокнули бумажными полотенцами. Затем разрезали на порционные куски, присыпали солью и оставили на 1,5–2 часа (учтите это при расчете времени на готовку). Это нужно сделать обязательно – куски рыбы должны достаточно просолиться, чтобы при дальнейшей тепловой обработке не разваливались. Голову карпа мы не выбросили, а разрезали и положили на дно кастрюли – для навара.

Пока рыба отлеживалась в соли, нарезали лук. Затем куски рыбы еще раз обтерли полотенцами, чтобы удалить лишнюю соль, и положили вместе с луком в кастрюлю с толстым дном.

Пиво лучше взять нефильтрованное, так будет ближе к оригиналу. Залили пивом так, чтобы рыба была полностью им покрыта, добавили сливочное масло, гвоздику, немного мускатного ореха. Обратите внимание: положили мускатный орех, а не мускатный цвет. Это пряности с одного растения, но мускатный цвет немного мягче.

Блюдо мы больше не солили, хотя при желании можно добавить соли и поперчить. После закипания убавили огонь и готовили 1,5 часа. Лук превратился в густой соус, а куски рыбы сохранились целыми, пропитавшись уникальным ароматом.

Печень по-дерптски

Печень по-строгановски, жареная печенка с апельсинами, печень телячья с изюмом, медальоны брюссельские, телячья печень по-провансальски, печень, печень, печень… несколько десятков различных и невероятно вкусных блюд из этого субпродукта нашли мы. А вот ничего подобного не встретили, затерялся этот рецепт Екатерины Авдеевой.

Печенка по дерптски. Для этого взять телячьи печенки, которыя, какъ извѣстно, очень нѣжны, нарѣзать въ ломтики, промыть и отсушить, пересыпать солью и обвалять ломти довольно густо въ мукѣ. Тогда приставить въ кастрюлѣ на огонь самаго свѣжаго сала или сливочнаго масла и, когда оно разойдется, обжарить въ немъ печенки до румяности, наблюдая, чтобы онѣ не пересохли, а остались сочными; для этого не надо жалѣть сала или масла. Когда это сдѣлано, спасировать въ другой кастрюлѣ сливочнаго или чухонскаго масла съ столовою ложкою муки, развести бульономъ, полстаканомъ медока и ложкою или двумя уксусу, приправить истолченною гвоздичкою, лимонною коркою и кусочкомъ сахару, чтобы соусу придать сладковато-кислый вкусъ, и варить до сгущенія; тогда прибавить ложку свѣжаго масла. Этотъ соусъ вылить на печенки, а потомъ все выложить на блюдо и отпустить къ столу горячее. Количества приправъ зависятъ отъ вкуса.

Хорошую печень купить сложно, но при некотором старании вполне возможно. Все зависит от возраста животного и от того, как и чем кормили его при жизни. Внешний вид вряд ли поможет при выборе. Иногда и выглядит свежей, блестящей (это, конечно, обязательно), и на срезе приятного цвета, а начинаешь готовить и понимаешь, что никакими соусами и приправами уже не добиться нежности и желаемого вкуса. Тем более когда знаешь, что бывает и по-другому: просто обжаренные на масле ломтики печени получаются сладковатые, нежные, а аромат – потрясающий.

И тем не менее начинаем готовить. Итак, берем:

Печень телячья – 600 г

Сало свиное или масло топленое – 1 ст. ложка или

Масло сливочное – 2 ст. ложки

Мука – 3 ст. ложки

Соль – по вкусу

Для соуса:

Масло сливочное – 2 ст. ложки

Мука – 1 ст. ложка

Бульон мясной – 1 стакан

Уксус бальзамический красный – 1 ст. ложка

Вино красное (портвейн) – 1/2 стакана

Гвоздика – 2 шт.

Лимонная це дра – 1/2 чайной ложки *Сахар* – 1–1,5 ч. ложки

Печень обмыли, очистили от пленок и крупных сосудов и обсушили бумажным полотенцем.

До того как начать жарить печень, приготовим соус. Печень готовится довольно быстро, поэтому желательно пожарить ее непосредственно перед подачей на стол. Для соуса растопили в сотейнике 1 ст. ложку масла и спассеровали в нем муку до светло-кремового цвета. Добавили бульон, вино, уксус, толченую

гвоздику, лимонную цедру и сахар. Все уварили до легкого загустения. На вкус соус получился сладковато-кислый. Добавили еще одну ложку сливочного масла.

Когда соус уже был практически готов, разогрели на сковороде жир (свиное топленое сало). Печень посолили, хорошо обваляли в муке и обжарили до готовности. Степень готовности легко определить, отрезав от края небольшой кусочек: если крови нет, значит, можно снимать. Главное – не пережарить. Быстро подаем к столу, полив соусом. Гарнир – на ваш вкус.

Клопс

Один из ранних рецептов блюда под названием «клопс» описан у Екатерины Авдеевой. Все достаточно незатейливо и вкусно. А ржаной хлеб пропитывает мясо очаровательным ароматом. Создается ощущение, что у вас в квартире русская печка и что-то совершенно сказочное будет подано к столу.

На 4–5 порций:

Говядина (филейная часть) – 600 г

Лук репчатый – 2 шт.

Хлеб ржаной – 4 ломтика

Масло сливочное – 2 ст. ложки

Бульон – 1–1,5 стакана

Сметана – 150 г

Перец душистый – 3 горошины

Лавровый лист – 2 листочка

Соль, перец молотый – по вкусу

Хотим обратить внимание на то, какую часть говядины мы предпочли купить. Для жарки больше подходит вырезка, а для тушения – огузок, филейная часть. Филей нарезали на куски толщиной 1,5 см и отбили молотком, стараясь не разорвать. Лук мелко порубили, ржаной хлеб измельчили в микропроцессоре в крошку.

На дно кастрюли с толстым дном положили масло и слегка его растопили. Это нужно сделать непременно, иначе мясо с хлебом подгорят. Лавровый лист, душистый перец также положили на дно кастрюли.

Отбивные посолили, поперчили и сложили в кастрюлю, пересыпая ломти говядины луком и хлебной крошкой. Влили бульон, закрыли крышкой и довели до закипания, затем убавили огонь. Время от времени проверяли, чтобы не пригорело.

Примерно через час сняли кастрюлю с огня. Мясо получилось очень мягкое, ароматное. Когда оно было уже полностью готово, положили сметану, аккуратно перемешали, стараясь не повредить куски мяса, и, прибавив огонь, довели до кипения. Все – клопс готов, можно подавать на стол.

На гарнир приготовили картошку по-домашнему, отварив ее «в мундире», почистив, а затем обжарив на сливочном масле.

Кулич

Пасхальный кулич… Есть ли какое-нибудь другое блюдо, вызывающее столько воспоминаний детства? До нас дошел рецепт кулича от Герасима Степанова, но объемы —10 фунтов, **10** яиц… Что-то надо было с ними делать: вряд ли кто-то сегодня готов отмеривать продукты в таких количествах. Поэтому внесем необходимые поправки, постараемся адаптировать рецепт ко дню сегодняшнему:

КАКЪ ДѢЛАТЬ КУЛИЧЬ.

Изъ 10 фунт. крупичатой муки половину просѣявъ сквозь сито, поставь опару на трехъ столовыхъ ложкахъ хорошихъ дрождей и по пропорціи на тепломъ молокѣ, уподобляющемся парному. Когда опара взойдетъ, то при замѣскѣ положи 2 фунт. коровьяго растопленнаго масла, 10 куриныхъ яицъ, соли по пропорціи и, сжели угодно, то сладкаго очищеннаго изшинкованнаго миндалю $^1/_2$ ф., перемытаго вычищеннаго изюму 1 ф., перебранной коринки $^1/_4$ ф. и мѣлкаго сахару $^1/_4$

ф.; замѣси же такъ, чтобъ тѣсто взошло хорошо, и дай ему разстояться. Потомъ, при истопленіи печки, дѣлай куличь такой величины, какъ пожелаешь; дѣлай же его изъ трехъ лепешокъ слѣдующимъ образомъ: раскатай оныя такъ, чтобъ онѣ были одна другой поменьше, и самую большую клади внизъ на листъ, или на сковороду; сію лепешку смажь помощію крыла тремя куриными желтками съ молокомъ; на нее положи вторую поменьше и смазывай какъ и первую; наконецъ положи самую меньшую лепешку. Раскатавъ изъ тѣста двѣ палочки толщиною въ палецъ, сдѣлай изъ нихъ на верху кулича крестъ и смажь хорошенько; бока же убери тоненькими палочками наподобіе цыфры 8, или какъ вздумаешь; сію уборку по бокамъ можно дѣлать изъ миндалю и изюму.

Примѣчаніе. Изъ сего теста можно дѣлать булки, крендели и сухари.

Итак, заранее подготовим все продукты. Молоко, масло, яйца должны быть свежими. Особое внимание дрожжам – посмотрите на срок годности, а лучше используйте уже проверенные. И обязательно – все продукты должны быть комнатной температуры! Достаньте яйца из холодильника заранее, муку – тоже не сразу из магазина, пусть согреется.

На 4–5 средних куличей нужно взять:

Молоко – 0,5 литра

Масло сливочное – 0,5 кг
9 *яиц* – из них 4 белка на глазурь
Сахар– 2,5 стакана, из них 0,5 ст. на глазурь
Дрожжи сухие (по 11 *г)* – 3 пакетика
Соль – на кончике чайной ложки
Ваниль
Изюм – от души
Мука – 1,5–2 кг
Немного растительного масла
А теперь все по порядку.

Берем примерно 1/3 муки – 500 г и смешиваем с дрожжами. Сразу делаем это в большой посуде, с учетом того, что тесто будет подходить и увеличится в объеме в 3 раза.

Подготавливаем яйца – в одну емкость 5 яиц и 4 желтка, в другую – 4 белка. Яйца и желтки взбиваем миксером, а миску с белками пока отставляем в сторону. Они понадобятся чуть позже, для глазури.

1/2 чашки молока наливаем в кастрюлю, добавляем все приготовленное масло и доводим до кипения. Вливаем оставшееся молоко. Оно станет как раз нужной температуры. Туда же высыпаем сахар (2 стакана) и соль, помешиваем до полного растворения. Добавляем взбитые яйца, ваниль. Можно положить и другие пряности – кардамон, мускатный орех, цедру лимона, шафран.

Молоко со всеми компонентами выливаем в посуду с мукой и тщательно перемешиваем – по консистенции будет как жидкая сметана. Лучше мешать такое тесто деревянной ложкой или лопаткой. Это опара, и она должна подходить от 40 минут до 1 часа.

А вот сейчас наступает момент, когда только интуиция подскажет, какое количество муки нужно добавлять в опару. Начинаем порциями сыпать оставшуюся муку и долго вымешиваем – сначала ложкой, затем руками. Тесто должно быть и не очень густым, и не жидким. Если получится густое, кулич станет более плотным. А если жидкое – осядет во время выпечки или сразу после нее. Указать точное количество муки проблематично, т. к. влажность у нее разная. Но самое главное – вымешивать нужно очень долго – минут 20–30. Именно долгое вымешивание и является главным правилом приготовления дрожжевого теста. Изделие из него получится воздушное, красивое, долго не зачерствеет. В последний момент руки немного смачиваем растительным маслом, и тесто легко отлипнет от них.

Ставим тесто в теплое место и даем подойти 2 раза (через час

делаем обминку). Затем добавляем изюм, вымешиваем еще раз – изюм должен весь войти в тесто, и ставим подходить в 3-й раз. Дрожжевое тесто любит покой и тепло.

Тем временем подготавливаем формы– они должны быть теплыми. Смазываем растительным маслом, на каждое донышко кладем вырезанный кружок из бумаги для выпекания. Если у вас низкие формочки, их можно приподнять, сделав дополнительные бортики из двух слоев бумаги.

Подошедшее тесто выкладываем на доску, слегка обминаем и раскладываем так, чтобы оно заняло 1/3 объема формы. Есть один секрет: чтобы куличи поднялись ровно, не заваливались при расстойке и выпечке, в центр кулича нужно воткнуть длинную лучинку. Ставим на расстойку в теплое место без сквозняков, а духовку включаем на разогрев на 180 град. Когда куличи увеличатся в объеме в два раза – помещаем их в духовку.

Маленькие куличики будут выпекаться 40 минут, большие дольше. Готовность проверяем палочкой – аккуратно прокалываем кулич. Если палочка вышла сухая – он готов, если прилипло тесто – продолжаем выпечку.

Пока куличи в духовке, взбиваем белки с сахаром до крепкой пены.

По готовности достаем куличи из духовки. Сначала оставляем их на 10 минут в форме и только потом достаем на полотенце – остывать.

Глазурью смазываем уже почти остывшие куличи, иначе она пересохнет, превратится в твердую корку и отвалится. Украшение же – на ваш вкус!

Запеканная снедь из картофеля

1808 год, прошло всего несколько десятков лет, как картофель появился на огородах и столах россиян. Блюда, приготовляемые из этого на тот момент еще «экзотического» овоща, так же достаточно причудливы. Видимо, потребители еще не определились, что это – десерт или полноценное блюдо – таковым оно в итоге и станет и займет чуть ли не основное место на столе. В упомянутом выше году в Санкт-Петербурге издается «Поваренный словарь, или Самоучитель поваренного искусства» – автор его, к сожалению, неизвестен. Любопытный сборник рецептов на каждый день в году для «стола домашнего и гостиного». Так вот предлагаемый рецепт приготовления блюда из картофеля – для «стола вечернего», т. е., надо понимать, на ужин:

Запеканная снѣдь изъ картофелей.

Отвари картофелей, и когда оные остынутъ, изотри на терку; фунтъ изертыхъ картофелей съ пол-фунтомъ масла коровьяго разотри въ сметану, выпусти туда же 8 яицъ, оботри корку съ половины лимона, бѣлки отъ 8 яицъ взбей въ пѣну, и вымѣшай гораздо. Смѣсь сію выложи въ блюдо съ высокимъ окрайкомъ, вымазавъ оное прежде масломъ коровьимъ и въ печи запеки. Для улучшенія сей снѣди можно подбавляшь толченаго миндаля и сахара.

По сути, картофельная запеканка, даже скорее пудинг, но мы все-таки решили приготовить как можно ближе к рецепту 1808 года, только исключили миндаль и сахар.

На 1 кг картофеля:

Масло сливочное – 3 ст. ложки

Яйца– 4 шт.

Лимонная цедра– 1/4 чайной ложки

Соль по вкусу

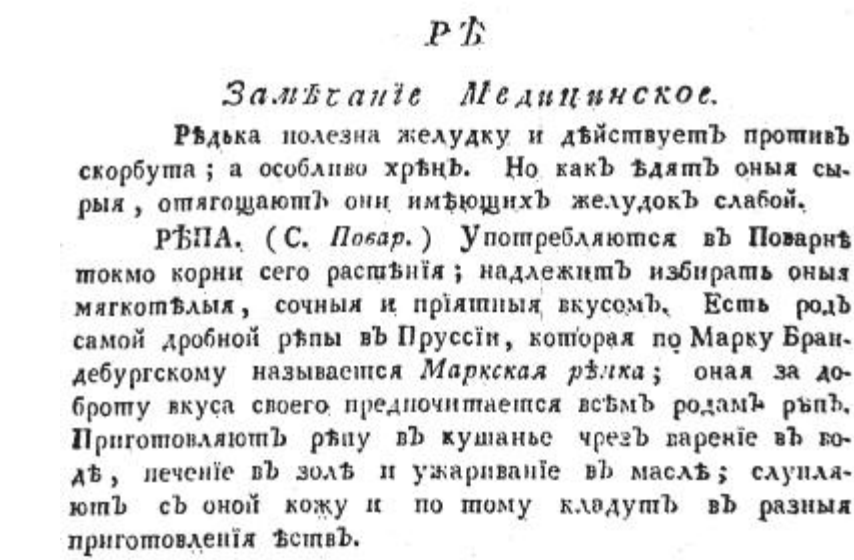
Отварили картофель в мундире – именно в мундире, так картофель и вкуснее и полезнее. Немного остудили, ровно настолько, чтобы не было сильно горячо, очистили от кожуры и натерли на крупной терке. Казалось бы, можно и просто размять, но мы не поленились, протерли через терку и не пожалели. Когда наша снедь была готова, мы поняли – в этом был определенный смысл, – блюдо приобрело особую воздушность. Масло сливочное заранее достали из холодильника, и оно стало мягким при комнатной температуре. Отделили желтки яиц от белков. Желтки вмешали в картофельную массу, мягкое сливочное масло тоже с легкостью соединилось картошкой. А белки, точно по рецепту, взбили в стойкую пену и так же отправили к основным ингредиентам. Тщательно, но аккуратно перемешав, выложили в форму, смазанную маслом. Сахаром и миндалем, конечно, присыпать не стали, сладкий картофель ассоциируется у нас со слегка подмороженным, не думаем, что это улучшает его вкус. Выпекали при температуре 180 ˚С 40 минут. Получилась вкусная

картофельная запеканка как самостоятельное блюдо.

Фаршированная репа

Репа – один из самых древних корнеплодов, используемых в пищу человеком. Известна она еще с античности (около 4 тысяч лет). На Руси репа, до распространения картофеля, была основным продуктом питания и в некоторых районах практически заменяла хлеб. Сеяли ее повсеместно, даже на Валааме и Соловецких островах. Участки, на которых производились посевы, называли репищами. О них часто упоминается в исторических хрониках и летописях, купчих грамотах. Репа – очень неприхотливая и урожайная культура. Хорошо поддающаяся хранению, она входила в рацион питания наших предков круглый год. Пословицы «Проще пареной репы», «Дешевле пареной репы» зародились в те давние времена, когда репа наряду с хлебом и крупами была основным продуктом питания и стоила довольно дешево.

Естественно, что в старинных кулинарных книгах без репы не обошлось. Вот, к примеру, целая россыпь рецептов из «Словаря поваренного…» Василия Левшина (1795 год). Обратите внимание и на любопытное «медицинское замечание» в конце:



РѢ

Замѣчаніе Медицинское.

Рѣдька полезна желудку и дѣйствуетъ противъ скорбута; а особливо хрѣнъ. Но какъ ѣдятъ оныя сырыя, отягощаютъ они имѣющихъ желудокъ слабой.

РѢПА. (С. *Повар.*) Употребляются въ Поварнѣ токмо корни сего растѣнія; надлежитъ избирать оныя мягкотѣлыя, сочныя и пріятныя вкусомъ. Есть родъ самой дробной рѣпы въ Пруссіи, которая по Марку Брандебургскому называется *Маркская рѣпка*; оная за доброту вкуса своего предпочитается всѣмъ родамъ рѣпъ. Приготовляютъ рѣпу въ кушанье чрезъ вареніе въ водѣ, печеніе въ золѣ и ужариваніе въ маслѣ; слущаютъ съ оной кожу и по тому кладутъ въ разныя приготовленія ѣствъ.

Рѣла въ салатѣ. По отвареніи оной въ водѣ облупить, изрѣзать ломтиками и подавать съ обыкновеннымъ салатнымъ соусомъ, посыпавъ перцомъ.

Рѣла въ рагу. Смотри въ статьѣ Рагу.

Рѣла въ фрикасѣ. Нарѣзать оной круглыми ломтиками, ужаривать въ кострюлѣ съ коровьимъ масломъ, изрубленными петрушкою и цибулею, зубкомъ чесноку, щепотью муки, уксусомъ, солью и перцомъ. Четверти часа довольно къ изготовленію сего блюда.

Рѣла въ фрикасѣ Маркская. Очистивъ съ оной кожу, отварить въ кипящей водѣ, выложить въ кострюлю съ коровьимъ масломъ и кускомъ сахару; когда ужарится, спрыснуть ложкою муки пшеничной, вымѣшать, смочить мяснымъ бульономъ и уварить.

Рѣла печеная съ Чухонскимъ масломъ. Выбравъ крупныхъ рѣпъ, испечь оныя мягко въ золѣ горячей, или въ печи, или въ чугунной сковородѣ. Отеревъ, когда поспѣютъ, подавать на блюдѣ въ салфеткѣ и къ ней Чухонское масло.

Рѣла пряженая. Нарѣзать оной ломтиками въ палецъ толщиною, обмочить въ жидкое беньетное тѣсто, обжарить въ маслѣ Чухонскомъ и подавать съ лимоннымъ сокомъ. — Или нарѣзать оной продолговатыми кусками въ полпальца толщиною, обмочить въ жидкое тѣсто, сдѣланное изъ муки крупичатой, съ бѣлымъ виномъ, сливками и яицами, употребивъ болѣе желтковъ, нежели яицъ цѣлыхъ, приправить тѣсто солью, перцомъ и гвоздикою. По обмоченіи посыпать пшеничнымъ сухаремъ и мѣлко изрубленною петрушкою; послѣ чего пряжить въ разгоряченномъ Чухонскомъ маслѣ.

Рѣла съ сельдями. Бѣлую рѣпу очистивъ, изрѣзать ломтиками, обварить въ водѣ снѣло; по томъ обжарить въ коровьемъ маслѣ, пересыпавъ не много мукою, посыпать перцомъ и мушкатнымъ цвѣтомъ. Сель-

дей вымоченныхъ пообжарить на рашпарѣ, разрѣзать въ куски и подавать по сверхъ рѣпы.

Рѣпа долгая. Отмѣнно вкусный родъ рѣпы, множественно въ Поварнѣ употребляемый. У Французовъ называется она Navets, а у Нѣмцовъ Steckrüben. Оная корень имѣетъ не плоскій, какъ обыкновенная рѣпа, но продолговатый какъ рѣдька, вкусомъ сладковатый.

Рѣпа долгая въ скоромномъ приготовленіи. Очистивъ съ оной кожу, скроши жеребейками, или ломтиками; нѣсколько кусковъ побольше выдолбивъ, начини фаршемъ и все обжарь румяно въ салѣ. Откинь рѣпу осякнуть на рѣшето, склади въ горшокъ, налей хорошимъ бульёномъ и вари. Когда поспѣетъ, выложи рѣпу на блюдо, гарнируй размоченными въ бульёнѣ корками бѣлаго хлѣба, смочи сокомъ рѣпнымъ изъ горшка и облей жюсомъ изъ шелятины.

Рѣпа долгая въ постномъ приготовленіи. Приготовивъ рѣпу по вышесказанному, обвалай въ мукѣ и обжарь въ Прованскомъ маслѣ. Когда обжарится румяно, откинь на рѣшето осякнуть; послѣ чего сложи въ горшокъ, и наливъ рыбною ухою, вари. Размочи корокъ бѣлаго хлѣба въ ухѣ, выложи на нихъ рѣпу съ отваромъ.

Замѣчаніе Медицинское.

Корень рѣпы прохладителенъ, отверзаетъ утробу, довольно питателенъ и здоровъ. Сокъ его, подваренной съ сахаромъ, составляетъ вѣрное средство отъ цынги во рту. Рѣпа долгая тѣхъ же свойствъ и легка для желудка; сокъ ея слабитъ, утишаетъ волненія во внутреннихъ, и въ особливости полезенъ людямъ сухощавымъ, удобно распаляющимся, подверженнымъ кашлю и живошной боли. — Сырыя рѣпы для слабыхъ желудковъ не удобны.

Постепенно русская кухня утончалась, становилась все более похожей на европейскую. Но репе в ней всегда находилось место. Ниже вы видите рецепт из книги Герасима Степанова (1851 год).

ФАРШИРОВАННАЯ РѢПА СЪ РИСОМЪ.

Сваривъ рѣпу, нутръ изъ оной вычисти и вычищенное мясо оной изруби вмѣстѣ съ рисомъ и изюмомъ; 2 сырыхъ яйца, масло и все выше сказанное фаршируй въ вычищенный нутръ рѣпы и засыпавъ сыромъ, поставь въ печь; къ ней соусъ приготовь изъ кулей, ренскаго уксусу и сахару, что все залезонь желтками; положивъ рѣпу на блюдо, облей ее симъ соусомъ.

Глядя на это, и мы решили попробовать. Хотя признаемся: репа – редкий гость на нашем столе как отдельное блюдо. В качестве же ингредиентов в супы и горячие блюда употребляем ее часто.

Но, тем не менее, на 2 репы берем:

Рис– 1/4 стакана

Изюм – 1/4 стакана

Сыр – 2 ст. ложки

Сливочное масло – 1 ст. ложка

Яйцо– 1 шт.

Помыв щеткой репу, сварили ее до готовности. Репа должна быть внутри полностью мягкой. Пока варилась репка, отварили до готовности рис. Слили воду и, немного остудив, очистили от внешней кожицы – нужно немного срезать и прилегающей мякоти, нам показалось, что кожица горчит.

Ложкой достали мякоть и смешали рис, изюм, мякоть репы, яйцо, растопленное сливочное масло. От души нафаршировали репку, посыпали тертым сыром и запекли в духовке в течение 15 минут.

Тыква чиненая

Рецепт был найден нами в старинной кулинарной книге 1795 года издания – «Словарь поваренный, приспешничий, кандиторский и дистиллаторский» Василия Левшина:

Тыква тиненая.

Изъ цѣлой тыквы, срѣзавъ верхъ искусно, такъ чтобы срѣзанное опять приложить можно было, внутренность выбрать начисто ложкою. Взять говядины, изрубить оную съ лукомъ, обжарить въ маслѣ или сметанѣ, приправить перцомъ, и начинивъ тыкву полну, наложить срѣзанной верхъ, прикрѣпить деревянными спичками; положить въ горшокъ, накрыть оной, и поставивъ въ печь, упарить мягко.

Естественно, не полагаясь на антикварные вкусы, провели сравнительный анализ всех похожих рецептов в интернете и более современных изданиях. Приготовили в итоге со своими доработками, ориентируясь на личный опыт и вкус.

Тыква попалась не очень сладкая, и мякоть была не яркая, самая обычная среднестатистическая тыква. О вкусовых пристрастиях наших далеких предков мы писали – готовилось все достаточно пресно, специи подавались рядом с тарелкой. Так что главное, что предстояло, – это добавить яркости, пикантности.

С учетом размера тыквы (больше 3 кг) берем:

Говядины– 2,5 кг

Репчатый лук – 2 большие луковицы

Сметана – 250 г

Топленое масло– 3 ст. ложки

Соль, перец

Вустерский соус (это уже наши добавления, хотя, полагаю, не лишние)

Итак, с тыквы срезали крышечку и ложкой выскребли мякоть с семечками.

Лук мелко нарезали и обжарили в топленом масле до золотистого цвета.

Пока лук жарился, занимались самым кропотливым – мясо нарезали очень мелкими кусочками. Можно было даже еще мельче, но пропускать через мясорубку не советую, порезанное мясо гораздо выразительнее и сочнее (учитываем также исторический характер рецепта – мясорубок в XVIII веке не было).

Пожаренный лук со сковороды переложили в миску, а в разогретой с маслом сковороде небольшими порциями обжарили мясо. Жарить нужно непременно маленькими порциями, иначе мясо в масле на сковороде будет кипеть, вариться, а не жариться.

Перемешали обжаренное мясо с луком и сметаной, посолили, поперчили по вкусу, влили чайную ложку вустерского соуса (не обязательно, но вкуса добавляет точно).

В некоторых рецептах советуют натереть тыкву внутри чесноком, но мы этого делать не стали, хотя точно знаем, тыква

любит чеснок и особенно кориандр. Нам показалось, что уж чеснок перебьет в данном случае основной вкус, и мы не ошиблись. Мясо пропиталось ароматом тыквы, – это потом чувствовалось, а пикантности соуса было достаточно, чтобы прочувствовать тонкое сочетание вкусов.

Мясо сложили в тыкву, закрыли плотно срезанной крышечкой и поставили в разогретую до 180 ˚С духовку на 3 часа.

Рядом с тарелкой поставили соус из:

бальзамического уксуса – 3 ст. ложки

оливкового масла – 4 ст. ложки

соевого соуса – 3 ст. ложки

меда – 1 ч. ложка

свежемолотого черного перца

Все тщательно взбили в плотно закрытой банке, и – к столу.

Библиография

Научная и художественная литература:

Азадовский М. К. *История русской фольклористики* . М., 1958.

Аксаков К. С. *Сочинения* . М., 1861.

Анисимова О. М., Одесский М. П. *Литература и культура Древней Руси: Словарь-справочник / Под ред. В. В. Кускова.* М., 1998.

Аношин А. *Русское застолье. Шедевры народной кухни.* М., 2007.

Бахтияров А. А. *Брюхо Петербурга* . СПб., 1888.

Белинский В. *Николай Алексеевич Полевой* . СПб., 1846.

Б-ий Ф. *Гигиенический стол.* СПб., 1902

Богословский М. *Быт и нравы русского дворянства в первой половине* XVIII века. М., 1906.

Буторов А. *Московский Английский клуб. Страницы истории* . М., 1997.

Взгляд сквозь столетия. Русская фантастика XVIII *и первой половины* XIX *века* . М., 1977.

Гастрономическая энциклопедия Ларусс . М., 2009.

Гольцев В. А. *Законодательство и нравы в России* XVIII *века* . СПб., 1896.

Голохвастов Д. П. *Домострой благовещенского попа Сильвестра* . М., 1849.

Греч Н. И. *Записки // Русский архив.* 1873. № 3.

Доминика М. *Ватель и рождение гастрономии.* М., 2002.

Донесение о Московии второй половине 16 *века.* М., Императорское общество истории и древностей Российских. 1913 (пер. В. И. Огородникова).

Дунин А. А. *К истории трактира на Руси // Наша старина* . 1915. № 5.

Забелин И. *Домашний быт русских царей в* XVI *и* XVII *столетиях.* М., 1862.

Завалишин И. *Описание Западной Сибири.* М., 1862.

Зауали Л. *Исламская кухня* . М., 2008.

Каншин Д. В. *Энциклопедия питания.* СПб., 1885.

Кабузан В. М., Троицкий С. М. *Изменения в численности, удельном весе и размещении дворянства в России в* 1782–1858 *гг. // История СССР.* 1971.

Карнович Е. П. *Исторические рассказы и бытовые очерки.* СПб., 1884.

Кизеветтер А. *Основная тенденция древнерусского Домостроя // Русское богатство.* 1896. № 1.

Ключевский В. О. *Русский рубль* XVI–XVIII *вв. в его отношении к нынешнему //* Сочинения: В 8 т. М., 1959. Т. VII.

Ключевский В. О. *Сказания иностранцев о Московском государстве.* М., 1991.

Ковалев Н. И. *Рассказы о русской кухне.* М., 1984.

Ковалев В. М., Могильный Н. П. *Русская кухня: традиции и обычаи* . М., 1990.

Костомаров Н. *Очерк домашней жизни и нравов великорусского народа в* XVI *и* XVII *столетиях и Старинные земские соборы»* СПб., 1887.

Костомаров Н. *Предисловие к переводу г. Михайлова части* 3 *-й книги «Путешествия Олеария», в «Архиве исторических и практических сведений» Калачова* (1859, кн. III).

Кухня разных стран. / Сост. Н. А. Кураш, Л. М. Вапельник. Минск, 1986. Лаврентьева Е. В. *Культура застолья* XIX *века* . М., 1999.

Ле Гофф Ж. *Цивилизация средневекового Запада.* М.: Прогресс. Прогресс-Академия, 1992.

Литературные сказки народов СССР / Составление, вступительная статья и примечания В. И. Калугина. М., 1989.

Лихачева Е. *Материалы для истории женского образования в России.* СПб., 1899.

Лотман Ю. М., Погосян Е. А. *Великосветские обеды.* СПб., 2006.

Медведев М. *Мир кулинарии.* Лениздат, 1977.

Мельников-Печерский П. И. Собр. соч.: В 8 т. М., 1976.

Милов Л. В. *Великорусский пахарь и особенности российского исторического процесса.* М., 1998.

Мишель Доминика. *Ватель и рождение гастрономии.* М., 2002.

Модзалевский Л. Б. *Библиотека Пушкина: Новые материалы //* Лит. наследство. М., 1934. Т. xviii.

Моисеенкова Л. С. *Старообрядцы в Таврической губернии в конце* XVIII – *начале* XX *в. // МАИЭТ.* – Симферополь. – 1996. – Вып. 5.

Москва за столом //Москвитянин. М., 1856. Нечволодов А. *Сказания о Русской земле.* СПб., 1913.

О начале войн и смут в Московии. М.: Фонд Сергея Дубова. 1997.

Писарев Н. *Домашний быт русских патриархов.* Казань, 1904.

Полевой Н. *Несколько слов о русской драматической словесности: Письмо к Ф. В. Булгарину. //* Сын Отечества. 1839. Т. 8.

Похлебкин В. В. *Из истории русской кулинарной культуры* . М.,

2008.

Похлебкин В. В. *Кулинарный словарь.* М., 2007.

Похлебкин В. В. *Моя кухня и мое меню.* М., 2008.

Похлебкин В. В. *Национальные кухни наших народов.* М., 2009.

Рабинович М. Г. *О древней Москве.* М., 1964.

Романов П. В. *Застольная история государства Российского.* СПб., 2002. *Россия* xv – XVII *веков глазами иностранцев.* Л., 1986.

Рущинский Л. П. *Религиозный быт русских по сведениям иностранных писателей* XVI *и* XVII *веков.* М., 1871.

Семилужский Н. *Письма о Сибирской жизни* // Дело. 1868. № 5.

Соколовский Л. *Руководство статистики России. Курс II специального класса.* СПб., 1855.

Сытин П. В. *История планировки и застройки Москвы.* М., 1972.

Телешов Н. *За Урал. Из скитаний по Западной Сибири. Очерки.* М., 1897.

Терещенко А. *Быт русского народа.* СПб., 1848.

Тихомиров М. Н. *Средневековая Москва в* xiv-xv *веках.* М.: Изд-во Московского университета, 1957.

Успенский Г. *Опыт повествования о древностях русских.* Харьков, 1818.

Христианизация Коми края и ее роль в развитии государственности и культуры. Сыктывкар, 1996.

Хартман Э. *Елена Ивановна Молоховец.* Перевод с голландского А. Ф. Смирновой. Звезда. 2000. № *3.*

Чечулин Н. *Города Московского государства в* XVI *веке.* СПб., 1889.

Шевырев С. *Критический перечень произведений русской словесности за* 1842 *год* // Москвитянин. 1843. Кн. *1.*

Шкловский В. Б. *Чулков и Левшин.* Л., 1933.

Шубинский С. Н. *Очерки из жизни и быта прошлого времени.* СПб., 1888.

Эйдельман Н. *Последний летописец.* М., 2004.

A-Z of Food & Drink, John Ayto [Oxford University Press: Oxford] 2002.

Careme, A. *LArt de la cuisine frangaise au* XIX *e siècle.* Paris, 1843.

Rare Bits: Unusual Origins of Popular Recipes, Patricia Bunning Stevens [Ohio University Press: Athens] 1998.

The Art of Russian Cuisine, Anne Volokh with Mavis Manus [Macmillan: New York] 1983.

Источники

Авдеева-Полевая Е. *Записки и замечания о Сибири* // *Записки иркутских жителей.* – Иркутск, 1990.

Авдеева Е., Маслов Н. *Поваренная книга русской опытной хозяйки.* СПб., 1911.

Акты Кириллова монастыря. Чтения в Императорском обществе истории и древностей Российских при Московском университете. М., 1868.

Акты о виноделии и разведении винограда в Астрахани, 1659–1660 *годов* . СПб., 1851.

Барберини Р. *Путешествие в Московию Рафаэля Барберини в* 1565 *году* // Сын Отечества. 1842. № 6–7.

Белинский В. *Николай Алексеевич Полевой.* СПб., 1846. Берхгольц Ф. В. *Дневник камер-юнкера* // Неистовый реформатор. М., 2000.

Брюс П. Г. *Мемуары* // Беспятых Ю. Н. Петербург Петра I в иностранных описаниях. Л., 1991.

[RTF bookmark start: _ftn2] Буссов К… *Московская хроника:* 1564–1613. М. – Л.: Изд-во АН СССР, 1961.

Вебер Ф.-Х. *Преображенная Россия. Приложение о городе Петербурге и относящихся к этому замечаниях* / Пер. Ю. Н. Беспятых // Беспятых Ю. Н. Петербург Петра I в иностранных описаниях. Л.: Наука, 1991.

Внутренний быт русского государства с 17 *октября* 1740 *года по* 25 *ноября* 1741 *года, по документам, хранящимся в Московском архиве Министерства юстиции.* Кн. 1. М., 1880.

Георги И. Г. *Описание российско-императорского столичного города Санкт-Петербурга и достопамятностей в окрестностях оного.* СПб., 1794.

Герберштейн С. *Записки о Московии.* М.: Изд-во МГУ. 1988.

Горсей Дж. *Записки о России* XVI *– начала* XVII *века* . М., 1990.

David G. *Status modernus magnae Russiae seu Moscoviae* (1690). *Ed. With introduction and Explanatory Index by A. V. Florovskij.* London – Paris – Hague. 1965.

де Бруин К. *Путешествие в Московию* // Россия XVIII века глазами иностранцев. – Л., 1989.

де ла Невилль. *Записки о Московии* . М., 1996.

Домострой. Составление, вступительная статья, перевод и комментарий В. Колесова. М., 1990.

Донесение о Московии во второй половине XVI *века* . / Пер. В. И. Огородникова. М.: Императорское общество истории и древностей Российских, 1913. Игнатьев М. *Краткий популярный курс мясоведения для кулинарных школ* . М., 1914.

Иржи Давид. *Современное состояние Великой России или Московии* // Вопросы истории. 1968. № 4.

История краткая российской торговли. М., 1788.

Карем А. *Искусство французской кухни* XIX *столетия.* СПб.,

1867.

Константин Багрянородный. *Об управлении империей.* М., 1991.

Костомаров Н. И. *Автобиография.* СПб.: Литературное наследие, 1890.

Левшин В. *Всеобщее и полное домоводство* . М., 1795.

Левшин В. *Книга для охотников до звериной, птичей и рыбной ловли* . М., 1814.

Маржерет Ж. *Состояние Российской империи и Великого княжества Московии. С описанием того, что произошло там наиболее памятного и трагического при правлении четырех императоров, именно, с* 1590 *года по сентябрь* 1606 . *Павла Иовия Новокомского книга о посольстве Василия великого государя Московского к папе Клементу VII.* СПб., 1908.

Петрей П. *История о Великом княжестве Московском* / Пер. А. Н. Шемякина) // *О начале войн и смут в Московии.* М.: Фонд Сергея Дубова. 1997.

О России, в царствование Алексея Михайловича. Современное сочинение Григория Котошихина. Издание археографической комиссии . СПб., 1859.

Пассек В. *Очерки России. Кн. I.* СПб., 1838.

Письма Сперанского к дочери // Русский архив. 1868. № 1.

Письмо Елены Молоховец вдовствующей императрице Марии Федоровне с благодарностью за подарок и внимание, проявленное к ее книгам. 11 *февраля* 1894 // Государственный архив РФ. Ф. 642. Оп. 1. Д. 2241. Л. 1–2.

Поваренный календарь, или Самоучитель поваренного искусства . СПб., 1808.

Поссевино А. *Московия* // Поссевино А. Исторические сочинения о России XVI в. / Пер. Л. Н. Годовиковой. М., 1983.

Проект нового Положения о трактирных заведениях в столицах, губернских, портовых и уездных городах. СПб., 1852.

Путешествие антиохийского патриарха Макария . М., 1896–1899.

Путешествие через Московию Корнелия де Бруина. / Перевод с фр. П. П. Барсова, проверенный по голландскому подлиннику О. М. Бодянским. М., 1873.

Радецкий И. М. *Альманах гастрономов* . СПб., 1855.

Расходная книга Патриаршего приказа кушаньям, подававшимся Патриарху Адриану и разного чина лицам с сентября 1698 *по август* 1699 *г.* СПб., 1890.

Рейтенфельс Я. *Сказания светлейшему Герцогу Тосканскому Козьме III о Московии (Derebus Moschoviticis ad serenissimum magnum Ducem Cosmum Tertium)* / Пер. с лат. А. Станкевича. М., 1906.

Решения Первого Всероссийского Собора христиан-поморцев, приемлющих брак. М., 1909.

Роспись царским кушаньям // Вестник Европы. 1806. № 7.

Скабичевский А. М. *Литературные воспоминания* . М., 1928.

Словарь поваренный, приспешничий, кандиторский и дистиллаторский. М., 1795–97.

Слово о полку Игореве, Игоря сына Святославля, внука Ольгова . М., 1800.

Сэра Томаса Смита путешествие и пребывание в России . СПб, 1893.

Степанов Г. *Новейшее дополнение к Опытному повару с присовокуплением Азиатского стола, или Восточнаго гастронома.* М.: Типография Лазаревых Института Восточных языков, 1837.

Стрюйс Я. *Путешествие по России голландца Стрюйса //* Размышления о России и русских. М., 1994.

Таннер Б. *Описание путешествия польского посольства в Москву в* 1678 *году /* Пер. с латинского, примечания и приложения И. Ивакина. М.: Университетская тип., 1891.

Флетчер Д. *О государстве Русском* . СПб., 1906.

Фоскарино М. *Донесение о Московии (Relazione dell'Imperio o Ducato di Moscovia).*

Штаден Г. *Записки о Московии.* М., 2008.

Юль Ю. *Записки датского посланника в России при Петре Великом /* Пер. Ю. Н. Щербачева. Текст воспроизведен по изданию: *Лавры Полтавы.* М.: Фонд Сергея Дубова. 2001.

The travels of Macarius . London, 1836.

Кулинарные и гастрономические издания в России и за рубежом

Ниже приведены названия и выходные данные книг по кулинарии, изданных в XVII – начале XX века в России и за рубежом. Некоторые из них были использованы при подготовке настоящего издания. Естественно, данный список не претендует на исчерпывающую полноту. Желающие более полно ознакомиться с книгами, скажем, средневековых европейских авторов могут обратиться к серии: Ken Albala. Cooking in Europe. 1250–1650 и Ivan Day. Cooking in Europe. 1650–1850, где содержится исчерпывающая библиография на эту тему. Также отсылаем на весьма информативный сайт http://oldcookery.com. Нашей же задачей было показать разнообразие поварских изданий, а также дать представление о временных рамках освещения гастрономической темы в печати. Итак, перед вами старинные книги…

изданные в России:

1. Авдеева Е. А. *Вкусный и дешевый стол. Поваренная книга, руководство к изготовлению дешевого и вкусного стола. Изд.* 4 *-е.*

СПб., тип. В. В. Оболенского, 1877. VI, 194, XX стр. (В 1-м изд. загл.: «Ручная книга опытной русской хозяйки»).

Карманная поваренная книга. 500 *кушаньев. Изд.* 6 *-е.* СПб., тип. Веймара, 1860. XVIII, 358 стр.

То же. Изд. 8-е. СПб., тип. М. Федорова, 1870. XX, 338 стр.

То же. Изд. 4-е. 1900. 462 стр.

2. Авдеева Е. А. *Полная поваренная книга русской опытной хозяйки, или Руководство к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве…* Новое изд. доп. новейш. сведениями. СПб., Д. Ф. Федоров, 1875. XIV, 523 стр. с илл.

3. Анненков. *Экономические записки.* СПб., 1787.

4. Авдеева Е. А., Авдеев А. *Экономический лексикон, расположенный по азбучному порядку, заключающий: общие и частные сведения по всем отраслям домоводства, с. – хоз., цветоводства, садоводства, огородничества; так же составление разных духов, помад, притираний, порошков, курительных свечек, делание водок, наливок, ликеров, медов, пива, кваса, уксуса, сальных и восковых свечей, приготовление нюхательного и курительного табаку, лечение некоторых болезней простыми домашними средствами, как людских, так и домашних животных…* Ч. 1–2. СПб., тип. К. Жернакова, 1848. Ч. 1. от А до П. IV 156, XVI стр. Ч. 2. от П до Я. 138, XIV стр.

5. Авдеева Е. А. и Маслов Н. Н. *Поваренная книга русской опытной хозяйки. Рук-во к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве.* Изд. 5-е, значит. доп. СПб., В. И. Губинский, 1912. 419 стр. с илл.

6. Александрова-Игнатьева П. П. *Практические основы кулинарного искусства… Рук-во для кулинарных школ и для самообучения* . СПб., Е. Евдокимов, 1899. VI, 888 стр. с рис.

То же. Изд. 2-е. СПб., А. С. Суворин, 1902. VIII, 913 стр. с илл. То же. Изд. 3-е. 1903.

То же. Изд. 4-е. СПб., тип. М. М. Стасюлевича, 1906. VIII, 932 стр. с илл. То же. Изд. 5-е. 1908. 924 стр. с илл.

То же. Изд. 6-е. СПб., тип. А. С. Суворина, 1909. VIII, 955 стр. с илл. То же. Изд. 7-е. 1909. То же. Изд. 8-е. 1911.

То же. Изд. 9-е. Пг., тип. Я. Трей, 1912. VIII, 978 стр. с илл. То же. Изд. 10-е, 1914. VIII, 985 стр. с илл.

То же. Изд. 11-е. Пг., тип. А. С. Суворина, «Новое время», 1916. VIII, 959 стр.

7. Блауберг М. Б. *Русское виноградное вино и херес. Состав, методы исследования, основы химико-санитарной оценки и фальсификация их* . М., тип. Э. Лиснера и Ю. Романа, 1894. XX, 351 стр. с илл., табл.

8. Вагнер И. Р. *(С нем.) Технология по Вагнеру. В.* 3 .

Производство виноградного вина, пива и спирта и алкоолометрия. СПб., «Общественная польза», 1862. 4, ii, iii, 431 стр. с илл.

9. Вебер К. К. *(сост.). Плодовое и ягодное виноделие. Практ. рук-во по приготовлению плодовых и ягодных вин с пром. целью и для дома.* 3-е совершенно. перераб. и значительно доп. изд. СПб., А. Ф. Девриен, 1903.

10. Визенталь А. К. *Новейшие практические рецепты поварских и кондитерских изделий. Популярное рук-во к приготовлению разных печений, супов, жарких, гарниров…* Киев – СПб., Аптекарское и парфюмерное дело, 1897. xvii, 186, ix стр.

11. Винберг В. К. *Практическое руководство виноградарства и виноделия.* Изд. 3-е, испр. и доп. СПб., А. Ф. Девриен, 1896. XVI, 328 стр. с 140 рис.

То же. 4-е изд., испр. и доп. СПб., А. Ф. Девриен, 1904. xvi, 312 стр. с 144 рис. в тексте; 6 табл. (1-е изд. вышло в Дербте).

12. Волжанин Б. – см.: *Энциклопедия русской опытной городской и сельской хозяйки.*

13. Габих Г. Е. *(С нем.) Практическое руководство к пивоварению.*

14. *Подручная книга для пивоваров, начинающих заниматься этим производством.* Ч. 1–2. СПб. – М., М. О. Вольф, 1870.

15. Делепиус А. *(С англ.)* 30 000 *новейших открытий, рецептов, общеполезных практических сведений и современных изысканий по части всех знаний, выработанных современными науками и искусствами. Полный свод рецептов, секретов, советов* . Т. 1–2. М., С. Н. Леухин, 1885. Т. 1. 530 стр. Т. 2. 472, xXII стр.

16. Друковцев С. *Краткие поваренные записки* . СПб., 1779.

17. Друковцев С. *Экономический календарь* . СПб., 1780.

18. Друковцев С. *Солдатская кухня* . СПб., 1786.

19. Друковцев С. *Экономические наставления дворянам, крестьянам, поварам и поварихам…* СПб., 1772.

20. Дюбуа-Уварова М. С. *Спутник молодой хозяйки. Практ. рук-во к рациональн. ведению домашнего хоз-ва. Полная поваренная книга русской и французской кухни.* Изд. 2-е. СПб., Свет, 1909. viii, 336 стр. с илл.

21. Зеленко П. М. *Поварское искусство.* СПб., тип. А. С. Суворина, 1902. xi, 585, xxXII стр. с 300 рис.

22. Иогансон Ю. А. *Поваренная книга. Рук-во для приготовления простых, тонких и вегетарианских обедов.* СПб., А. Ф. Маркс, 1902. 945 стр. с 66 рис.

23. *Искусственные минеральные воды, лимонады и напитки брожения. Ч.* 1–2. СПб., К. Л. Риккер, 19–13. Ч. 1. 575 стр. с 54 рис. Ч. 2. 164 стр.

24. Каншин Д. В. *Энциклопедия питания.* СПб., 1885.

25. *Консервы. Приготовление фабричным и домашним способом всех питательных веществ впрок на долгое время.* В 2-х част. М., тип. А. П. Поплавский, 1898. 252, VI стр. с илл.

26. Левшин В. А. *Всеобщее и полное домоводство.* М., 1795.

27. Левшин В. А. *Русская поварня.* М., 1816.

28. Ляликов И. *Городской и сельский эконом* . СПб., 1796.

29. Кропоткин К. С. *Исторический очерк производства охмеляющих напитков. Винокурение по новейшим способам.* СПб., печ. Яблоновского и Перотт, 1889. 573 стр. с 106 рис.

30. Лаборд Ж. *(С франц.) Курс виноделия. I. Созревание винограда. Алкогольное брожение. Приготовление белых, красных и десертных вин.* СПб., А. Ф. Девриен, 1911. XVI, 296 стр. с 59 рис.

31. Лялин Л. М. *Краткое рук-во по винокурению.* Пг., Мысль, 1922. 202 стр.; 1 л. илл.

32. Мейер К. *Рецепты для выделки искусственных виноградных вин всех стран света…* М., тип. Иогансон, 1888. 268, viii стр. с 14 рис.

33. Меркер М. Г. *(С нем.) Рук-во к винокуренному производству.* Тверь, А. Ф. Бухмейер, 1904–1907. IX, 882 стр. с рис.; 4 л. табл.; 1 вкл. л. портр. (Издание вышло в 6 вып.)

34. Молоховец Е. И. *Подарок молодым хозяйкам, или Средство к уменьшению расходов. Ч.* 1–2. 23 *-е изд., испр. и доп.* СПб., 1903. 1046 стр. разд. паг. с илл.

То же. 24-е изд., испр. и доп. СПб., 1904. 1066 стр. То же. Изд. 25-е; 26-е; 27-е; 28-е То же. Изд. 29-е. Пг., 1917. 1103 стр.

Простая общедоступная кухня. СПб., 1884. 136, XXII стр. То же. Изд. 2-е, 1891. II, 168, XXIV стр. То же. Изд. 3-е. 1896. IV, 173, XXIV стр. То же. Изд. 4-е. 1900. 158, XVIII стр. То же. Изд. 5-е. 1905. То же. Изд. 6-е. СПб., В. И. Губинский, 1911. 136 стр.

35. Мороховцев К. К. *Полный подарок молодым хозяйкам. Новая необходимая настольная книга в каждом доме… Новейшая школа поварского и кондитерского искусства…* 2527 *описаний приготовл. разных кушаний. В* 6 *-ти ч.* М., словолитн. Пичинского, 1899. 730, LX стр. с илл.

То же. Изд. 2-е, испр. и доп. М., А. П. Поплавский, 1900. 730, LIX стр. с илл.; 1 л. илл.

То же. Изд. 3-е. 1901. 730, LII стр. с илл.

То же. Изд. 5-е, испр. и доп. М., тип. Булгакова, 1904/1905. 730, LIX стр. с илл.; 1 л. илл.

36. *Настоящий подарок молодым хозяйкам* . – См.: Петрова Е.

37. *Образцовая кухня и практическая школа домашнего хозяйства. Настольная книга хозяйки,* 3000 *рецептов, проверенных практикой.* В 2 ч. М., И. Д. Сытин, 1892. (Обл.: 1893 г.) 688, XLVIII стр. с илл.; 12 л. цв. илл. (Изд. 2-е см.: его же «Подарок молодым

хозяйкам»).

38. Осипов Н. *Старинная русская ключница и стряпуха* . СПб., 1790.

39. Отто Ф. Ю. *(С нем.) Винокурение, приготовление спирта и производство сладких и ароматических водок.* СПб. – М., М. О. Вольф, 1871. 491, III стр. с 56 рис. в тексте. (Шмуцтитул: Химическая технология по Боллею. Т. 6).

40. Петров С. П. *Коньячное производство. Теория и практика дистилляции вина.* М., К. А. Казначеев, 1903. II. I V, 126 стр. с 19 илл. (На обложке дата: 1904).

41. Петрова Е. *Настоящий подарок молодым хозяйкам… Самоизучение кухонного, кондитерского и булочного искусства…* М., тип. И. Иогансон, 1875. lxvi, 565 стр. с илл.

То же. Изд. 2-е, испр. 1877. LXXXVI, 579 стр. с илл. 5-00. То же. Изд. 3-е, испр. 1889. LXXX, 553 стр. с илл.

42. *Пивоварение (заводское и домашнее), квасоварение и медоварение. Производство солода, хмеля и дрожжей. Необходимые справочн. таблицы.* СПб., Л. С. (Симонов), 1898. XXIV, 904 стр. с 75 рис. (Б-ка практич. сведений).

43. Пиотровский С. Р. *Сборник-руководство, содержащий* 270 *рецептов для приготовления домашним способом водок, настоек, наливок, ликеров, запеканок, вин, коньяку, рому, яблочного сидру и ягодного вина.* Клисовичи, тип. бр. Крандлиных, 1898. 104 стр.

44. *Подарок молодым хозяйкам. Образцовая кухня и практическая школа дом. хоз-ва. Изд.* 2 *-е.* М., тип. И. Д. Сытина, 1900. (Обл. 1901 г.). 608, XVI стр. с илл.; 13 л. цв. илл.

То же. Изд. 3-е. 1960. 694, XXII, VI стр. с илл.; Ил. цв. илл.

То же. Изд. 4-е. 1910. То же. Изд. 5-е. 1913.

45. *Полная хозяйственная книга, содержащая в* 4 *-х частях: поваренное искусство, домоводство, скотоводство, птицеводство, огородничество, садоводство, цветоводство; с прибавлением: домашнего лечебника и домашнего секретаря. Ч.* 1–4 *. СПб., В. Печаткин,* 1851.Ч. 1…

Ч. 2. 195, VIII стр.

Ч. 3. 204, X стр.

Ч. 4. II, 223, XII стр.

46. *Производство искусственных минеральных, фруктовых и ягодных вод, квасов и других шипучих напитков. Приготовление плодовых и ягодных вин.* СПб., К. Л. Риккер, 1902. 352 стр. с 22 рис.

47. Радецкий И. М. *Альманах гастрономов, заключающий в себе тридцать полных обедов, означенных записками русскими и французскими, правила для накрытия стола, служения за оным, порядок вин, т. е. какое именно за которым кушаньем подается, и*

практическое рук-во для кухни. Кн. 1–3. СПб., тип. штаба отдельного корпуса внутр. стражи, 1852–1855.

Кн. 1. 1852. 4, 312, XXXIV стр.

Кн. 2. 1853. XXXII, 299, XII стр.

Кн. 3. 1855. 467 стр.

48. Рудь З. И. *Кондитер. Рук-во к изготовлению всевозможных кондитерских изделий. Конфекты, карамель, монпансье.* Л., изд. автора, 1928. 320 стр. с илл.

49. Рудь З. И. *Хозяйка-кулинарка. Поваренная книга для хозяек.* 1370 *различных скоромных и постных блюд, заготовок, солений, маринований, варений и др. хозяйственных приготовлений.* Л., изд. автора, 1927. 467 стр.

50. *Руководство к винокурению* . Изд. 4-е. 1913. 485 стр. с 130 рис.

51. *Самый полный вегетарианский стол. Новейшая поваренная книга. Рук-во к приготовлению из растит. и молочных веществ кушаний, конди терских продуктов, печений, хлебов, напитков и проч. В 9. отд… М.,* Г. Т. Бриллиантов, 1895. 320, XXVII стр.

То же. Изд. 2-е, доп. М., тип. П. В. Бельцова, 246, X стр.

52. Симонов Л. Н. *Квасоварение и домашнее пивоварение.* СПб., Л. С., 1898. IV, 204 стр. с илл. (Б-ка практ. сведений).

53. *Словарь поваренный, приспешничий, кандиторский и дистиллаторский.* М., 1795.

54. Степанов Г. *Новейшее дополнение к Опытному повару с присовокуплением Азиатского стола, или Восточнаго гастронома.* М., в Типографии Лазаревых Института Восточных языков, 1837.

55. Сыцянко В. И. *Приготовление консервов из плодов, ягод и овощей и производство плодовых вин фабричн. и домашним способами…* СПб., А. Ф. Девриен, 1908. VIII, 320 стр. с 6 рис.

56. Террингтон В. *(С англ.) Описание вин всех стран и способов их выделки, очистки, разливки и укупорки, указание устройства погребов для хранения вин и других напитков с присовокуплением подроб. рецептов для приготовления банкетных, гастрономических и разных прохладительных напитков новейшего времени, а также водок, ликеров, сиропов и эссенций и пр.* СПб., тип. Гогенфельдена, 1870. 196, XIX стр.

57. Уварова Е. Г. *Спутник домашней хозяйки.* 1000 *кулинарных рецептов с указанием, как готовить на примусе.* Л., изд. автора, 1927. 339 стр. с 95 рис.

58. *Хозяйка, или Полнейшее рук-во к сокращению домашних расходов. С указанием стоимости каждого блюда.* СПб., деп. Уделов, 1868. 511 стр. разд. паг. *То же. Поваренная книга для неопытных и молодых хозяек. Изд.* 2 *-е, испр. и значит. умноженное многими новыми кушаньями.* СПб.—М., М. О. Вольф, 1883 (на обл.

1882 г.). 8, 480, XLIV стр. 3-5

59. *Энциклопедия русской опытной городской и сельской хозяйки, ключницы, экономки, поварихи, кухарки, скотницы, птичницы, содержащая в себе: наставления и руководства по всем отраслям городского и сельского хозяйства, извлеченных из* 40, 50 *и* 60 *-летних опытов русских хозяек Борисом Волжаниным. С присовокуплением домашней бухгалтерии и описания дамского гардероба и наставления кроить и шить всякого рода платья и др. уборы. С рисунками.* Ч. 1–4. СПб., В. Поляков, 1842.

Ч. 1. xxxv, 402 стр.

Ч. 2. XVII 341 стр

Ч. 3. VI, 237 стр.

Ч. 4. 283, XIX стр.

60. *Энциклопедия молодой русской хозяйки. Составил Б. В-н (Б. Волжанин).* Ч. 1–2. СПб., тип. А. Воейкова, 1839.

61. Яценков Н. *Новейшая и полная поваренная книга.* СПб., 1790.

изданные во Франции:

ι. *Enseignements qui enseingnent a apareillier toutes manieres de viandes.* XIII с.

2. Lancelot de Casteau, Montios. *Ouverture de Cuisine.* 1604.

3. Audiger, N. *La maison r\'egl\'ee et LArt de dinger la maison d'un grand seigneur et autres, tant a la ville qu'a la campagne et le devoir de tous les officiers et autres domestiques en general, avec la veritable methode de faire toutes sortes d'essence d'eaux et de liquers fortes et rafraichissantes a la mode d\'ltalie.* Paris, 1692.

4. BONNEFONS, N. DE. *Le jardinier frangois qui enseigne a cultiver les arbres, & herbes potageres. Avec la manière de conserver les fruits, & faire toutes sortes de confitures, conserves et massepains. D\'edie aux dames.* Paris, 1651.

5. BONNEFONS, N. DE. *Les Delices de la campagne. Suitte du jardinier frangois ou est enseigne a preparer pour I\'usage de la vie tout ce qui croist sur la terre et dans les eaux. D\'edie aux dames mesnageres.* Paris, 1654.

6. *Le Confiturier frangois ou est enseigne la manière de faire toutes sortes de confiture, dragees et breuvages agreables. Ensemble la manière de plier le linge de table, et en faire toutes sortes de figures.* Paris, 1660.

7. *Le Cuisinier methodique ou est enseigne la manière d'apprester toute sorte de viande, poissons, legumes, salades et autres curiosites, utile a toute sorte de per-sonnes.* Paris, 1660.

8. *L'Ecole parfaite des officiers de bouche contenant Le Vray Maistre d'hostel, Le Grand Escuyer tranchant, Le Sommelier royal, Le Confiturier royal, Le Cuisinier royal et Le Patissier royal.* Paris, 1662.

9. *L'Escole des ragousts, où le chef d'ouvre du cuisinier, du patissier,*

et du confiturier: Ou est enseigne la manière d'apprêter toutes sortes de viandes, de faire toutes sortes de patisseries, & de confitures. Lyon, 1668.

10. LA VARENNE, F. DE. *Le Cuisinier frangois, enseignant la manière de bien apprester et assaisonner toutes sortes de viandes grasses et maigres, legumes, pâtisseries et autres mets qui se servent tant sur la table des grands que des particuliers. Par le sieur de la Varenne, escuyer de la cuisine de monsieur d'Uxelles.* Paris, 1651.

11. LA VARENNE, F. DE. *Le Parfait Confiturier, qui enseigne a bien faire toutes les confitures tant seches que liquides, de compotes, de fruicts, de sallades, de dragees, breuvages delicieux et autres delicatesses de la bouche.* Paris, 1667.

12. L. S. R. *L\'Art de bien traiter, divis\'e en trois parties. Ouvrage nouveau, curieux, et fort galant utile a toutes les personnes et conditions. Exactement recherche, et mis en lumiere par L. S. R.* Paris, 1674.

13. Lune, P. DE. *Le Nouveau Cuisinier où il est traitte de la veritable methode pour apprester toutes sortes de viandes, gibbier, volatilles, poissons tant de mer que d'eau douce. Suivant les quatre saisons de I'annee. Ensemble de la manière de faire toutes sortes de patisseries, tant froides que chaudes, en perfection. Par le Sieur de Pierre de Lune, escuyer de cuisine de feu monsieur le due de Rohan.* Paris, 1656.

14. *Le Maistre d'hostel qui apprend I\'ordre de bien servir sur une table et d'y ranger les services. Ensemble Le Sommelier qui enseigne la manière de bien plier le linge en plusieurs figures. Et a/aire toutes sortes de confitures, tant seches que liq-uides. Comme aussi toutes sortes de dragees, & autres gentillesses fort utiles a tout le monde. Avec une table alphabetique des matieres qui sont traitees dans ce livre.* Paris, 1659.

15. Massialot, F. *Le Cuisinier roïal et bourgeois, qui apprend a ordonner toutes sortes de r\'epas, & la meilleure manière des ragoûts les plus a la mode & les plus exquis. Ouvrage tres utile dans les families & singulierement necessaire a tous maitres d'hôtel & ecuiers de cuisine.* Paris, 1691.

16. Massialot, F. *Nouvelle Instruction pour les confitures et les liquers et les fruits. Avec la manière de bien ordonner un dessert, et tout le reste qui est du devoir des maitres d'hôtels, sommeliers, confiseurs et autres officiers de bouche. Suite du cuisinier royal et bourgeois, egalement utile dans les families pour savoir ce que I\'on sert de plus a la mode dans les r \'epas, et en autres occasions.* Paris, 1692.

17. *Le Pastissier frangois, ou est enseigne la manière de faire toutes sortes de pastis-series, tres utile a toutes personnes. Ensemble le moyen d'aprester les oeufs pour les jours maigres, & autres, en plus de soixante façons.* Paris, 1653.

18. *Traité de confiture ou le nouveau et parfait confiturier; qui enseigne la manière de bien faire toutes sortes de confitures tant seches que liquides, au sucre, a demi-sucre et sans sucre, au miel, au moust, a I\'eau,*

sel et vinaigre. Des compostes, des pastes, des sirops et gekes de toutes sortes de fruits: des dragees, des biscuits, macaron et masse-pain. Des breuvages delicieux, des eaux de liqueur de toute fagon et plusieurs autres delicatesses de la bouche. Avec les instructions et devoirs des chefs d'office de frui-terie et de sommelerie. Paris, 1689.

изданные в Великобритании:

1. *Master-Cooks of King Richard II. The Forme of Cury.* 1390.
2. *Liber cure cocorum.* 1430.
3. *A Proper newe Booke of Cokerye. mid-16th c*
4. *The good Huswifes Handmaide for the Kitchin.* London, 1594.
5. Hugh Plat. *Delightes for Ladies.* London, 1609.
6. Markham Gervase. *The English Housewife.* London, 1683.
7. John Murrell. *A new booke of Cookerie.* London, 1615.
8. *The Compleat cook.* London, 1658.
9. *The Queens closet opened.* London, 1658.
10. *The Queens closet opened.* London, 1671.
11. Woolley Hannah. *The Queen-like closet.* London, 1672.
12. Markham Gervase. *The English House-wife.* London, 1675.
13. Lemery Nicolas. *Modern curiosities of art & nature.* London, 1685.
14. May Robert. *The Accomplish cook.* 1685.
15. Charles Carter. *The Compleat City and Country Cook.* London, 1732.
16. Louis Lemery. *A Treatise of All Sorts of Foods.* London, 1745.
17. *Cookery reformed; or, The Lady's assistant.* London, 1755.
18. Clermont. *The professed cook.* London, 1776.
19. Samuel Pegge. *The Forme of Cury, a Roll of Ancient Cookery.* London, 1780
20. Richard Warner. *Antiquitates Culinariae, or Curious Tracts relating to the Culinary affairs of the Old English.* London, 1791.
21. Maria Eliza Rundell. *A new system of domestic cookery.* London, 1808.
22. Farley John. *The London art of cookery and domestic housekeepers' complete assistant. London,* 1811.
23. Elizabeth Hammond. *Modern domestic cookery, and useful receipt book.* London, 1819.
24. Mrs. Frazer. *The practice of cookery, pastry, confectionary, pickling, preserving, &c: pastry, confectionary.* Edinburgh, 1820.
25. *Society for the Prevention of Pauperism in the City of New York. Plain Directions on Domestic Economy.* New York, 1821.
26. John Ayrton Paris. *A Treatise on Diet.* London, 1826.
27. John Ayrton Paris. *A Treatise on Diet.* Philadelphia, 1826.
28. Antoine B. Beauvilliers. *The Art of French Cookery.* London, 1827.

29. *Lady. Domestic economy, and cookery, for rich and poor.* London, 1827.

30. Louis Eustache Ude. *The French cook.* London, 1829.

31. William Wadd. *Comments on corpulency, Lineaments of leanness, Mems on diet and dietetics.* London, 1829.

32. Dick Humelbergius Secundus. *Apician morsels; or, Tales of the table, kitchen and larder.* London, 1829.

33. Mrs. Dalgairns. *The Practice of Cookery: Adapted to the Business of Every Day Life.* Edinburgh, 1830.

34. Richard Dolby. *The Cook's Dictionary, and House-keeper's Directory.* London, 1830.

35. Dick Humelbergius Secundus. *Apician Anecdotes, Or, Tales of the Table, Kitchen, and Larder.* New York, 1836.

36. John Ayrton Paris. *A Treatise on Diet.* London, 1837.

37. John Ayrton Paris. *A Treatise on Diet.* London, 1837.

38. William Andrus Alcott, W. A. Hall. *Vegetable Diet: As Sanctioned by Medical Men, and by Experience in All Ages.* Boston, 1838.

39. William Andrus Alcott. *The Young House-keeper, Or, Thoughts on Food and Cookery.* Boston, 1838.

40. William Andrus Alcott. *The Young House-keeper: Or, Thoughts on Food and Cookery.* Boston, New York, 1839.

41. Maria Eliza Ketelby Rundell. *A New System of Domestic Cookery: With the Addition of Many New Receipts.* London, 1840.

42. Jonathan Pereira. *A Treatise on Food and Diet.* New York, 1843.

43. Jonathan Pereira. *A Treatise on Foodand Diet.* London, 1843.

44. Charlotte Campbell Bury. *The Lady's Own Cookery Book.* London, 1844.

45. William Kitchiner. *The Cook's Oracle.* Edinburgh, 1845.

46. *Lady. The Jewish manual; or, Practicalin formation in Jewish and modern cookery.* London, 1846.

47. *Lady. Murray's modern cookery book. Modern domestic cookery.* London, 1851.

48. Frederick Bishop. *The Illustrated London Cookery Book.* London, 1852.

49. Jane Loudon. *The lady's country companion.* London, 1852.

50. Alexis Soyer. *The Pantropheon, Or, History of Food, and Its Preparation.* Boston, 1853.

51. Frances Crawford. *French cookery adapted for English families.* London, 1853.

52. Colin MacKenzie. *Mackenzie's Five Thousand Receipts.* Philadelphia, 1853.

53. Colin MacKenzie. *Mackenzie's FiveT housand Receipts.* Philadelphia, 1853.

54. Hartelaw Reid. *Cookery,rational, practical and economical.* Edinburgh, 1853.

55. Russell Thacher Trall. *The New Hydropathic Cook-book.* New York, 1854.

56. Alexis Benoit Soyer. *Ashilling cookery for the people.* London, 1854.

57. Sarah Josepha Hale. *Modern house hold cookery.* London, 1854.

58. Doran John. *Table Traits: With Something on Them.* London, 1854.

59. William Hughes. *A practical treatise on the choice and cookery offish.* London, 1854.

60. Hartelaw Reid. *Cookery, rational, practical and economical.* London, 1855.

61. Mrs. Smith. *Practical and economical cookery.* London, 1858.

62. William Andrus Alcott. *Vegetable Diet: As Sanctioned by Medical Men, and by Experience in All Ages.* New York, 1859.

63. John Timbs. *Hints for the table: or, The economy of good living.* London, 1859.

64. Walsh J. H. *The English cookery book, receipts collected by a committee of ladies.* London, 1859.

65. Maria Eliza Ketelby Rundell. *Mrs.Rundell's Domestic cookery.* London, 1859.

66. Sarah Josepha Hale. *Modern house hold cookery.* London, 1860.

67. Alvin Wood Chase. *Dr. Chase's Recipes: Or, Information for Everybody.* Ann Arbor (Michigan), 1860.

68. John Smith. *The principles and practice of vegetarian cookery.* London, 1860.

69. Robert Kemp Philp. *The family save – all, a system of secondary cookery.* London, 1861.

70. Isabella Mary Beeton. *The book of house hold management.* London, 1861.

71. H.S.C, Cookery. *Cookery and domestic economy for young housewives.* London, Edinburgh, 1862.

72. *Somerville.Cookery and domestic economy.* Glasgow, 1862.

73. Charles Elme Francatelli. *The Cook's Guide, and House keepers and Butler's Assistant.* London, 1863.

74. Isabella Mary Beeton. *The book of house holdmanagement.* London, 1863.

75. Frederick J. Furnivall *(ed).Early English Meals and Manners.* London, 1868.

76. Thomas Austin, *ed.Two Fifteenth-Century Cookery Books.* London, 1888

изданные в США:

1. Simmons Amelia. *American Cookery*. Hartford, 1798.

2. Carter Susannah. *The Frugal House wife: Or, Complete Woman Cook*. New York, 1803.

3. Rundell Maria Eliza Ketelby. *A New System Of Domestic Cookery*. Boston, 1807.

4. Emerson Lucy. *The New-England Cookery*. Montpelier, 1808.

5. Roberts Robert. *The House Servant's Directory*. *Boston,* New York, 1827.

6. Child Lydia Maria Francis. *The Frugal House wife*. Boston, 1830.

7. *The Cook Not Mad, Or, Rational Cookery*. Watertown, N.Y., 1830–1831.

8. col1_0 *The Cook's Own Book*. Boston, New York, 1832.

9. Leslie Eliza. *Seventy-Five Receipts for Pastry, Cakes, and Sweetmeats*. Boston, 1832.

10. Randolph Mary. *The Virginia House wife, Or, Methodical Cook*. Baltimore, 1838.

11. Hale Sarah Josepha Buell. *The Good House keeper*. Boston, 1839.

12. Leslie Eliza. *Directions for Cookery, inits Various Branches*. Philadelphia, 1840.

13. Allen Ann. *The House keeper's Assistant, Composed Upon Temperance Principles*. Boston, 1845.

14. Howland Esther Allen. *The New England Economical House keeper, and Family Receipt Book*. Cincinnati, 1845.

15. Alcott William Andrus. *The Young House-Keeper: or, Thoughtson Food and Cookery*. Boston, 1846.

16. Leslie Eliza. *The Lady's Receipt-Book*. Philadelphia, 1847.

17. Campbell Tunis. *Hotel Keepers, Head Waiters, and House keepers' Guide*. Boston, 1848.

18. Beecher Catharine Esther. *Miss Beecher's Domestic Receipt Book*. New York, 1850.

19. Hale Sarah Josepha Buell. *The Ladies' NewBook Of Cookery*. New York, 1852.

20. Collins Anna Maria. *The Great Western Cook Book*. New York, 1857.

21. Ellet Elizabeth Fries. *The Practical House keeper*. New York, 1857.

22. Chase A. W. Dr. *Chase's Recipes. Ann Arbor,* Michigan, 1864.

23. Parkinson Eleanor. *The Complete Confectioner, Pastry-Cook And Baker* . Philadelphia, 1864.

24. Sanderson J. M. *The Complete Cook*. Philadelphia, 1864.

25. Blot Pierre. *Hand-book Of Practical Cookery*. New York, 1867.

26. De Voe Thomas Farrington. *The Market Assistant*. New York,

1867.

27. Beecher Catharine Esther. *The American Woman's Home: Or, Principles of Domestic Science.* New York, Boston, 1869.

28. Lea Elizabeth E. *Domestic Cookery.* Baltimore, 1869.

29. Croly Jane Cunningham. *Jennie June's American Cookery Book.* New York, 1870.

30. *First Presbyterian Church. Presbyterian Cook Book.* Dayton, Ohio, 1873.

31. Harland Marion. *Common SenseIn The Household.* New York, 1873.

32. Harland Marion. *Breakfast, Lunche on And Tea.* New York, 1875.

33. Henderson Mary F. *Practical Cooking and Dinner Giving.* New York, 1876.

34. Wilcox Estelle Woods. *Buckeye Cookery, and Practical Housekeeping.* Minneapolis, Minn., 1877.

35. Tyree Marion Fontaine Cabell. *Housekeeping In Old Virginia.* Richmond, Va., 1878.

36. Fisher Abby. *What Mrs.Fisher Knows About Old Southern Cooking* . San Francisco, 1881.

37. Miss Parloa. *Miss Parloa's New Cook Book.* New York, 1882.

38. Lincoln Mary Johnson. *Mrs.Lincoln's Boston Cook Book.* Boston, 1884.

39. Hearn Lafcadio. *La Cuisine Creole.* New Orleans, 1885.

40. Corson Juliet Corson. *Miss Corson's Practical American Cookery.* New York, 1886.

41. Gillette F.L. *White House Cook Book.* Chicago, 1887.

42. «Aunt Babette» *«AuntBabette's» Cook Book.* Cincinnati, 1889.

43. Abel Mary W. Hinman. *Practical Sanitary and Economic Cooking.* New York, 1890.

44. Burr Hattie A. *The Woman Suffrage Cook Book.* Boston, 1886.

45. Kellogg E.E. *ScienceIn The Kitchen.* Chicago, 1893.

46. Shuman Carrie V. *Favorite Dishes.* Chicago, 1893.

47. Tanty Francois. *La Cuisine Francaise.* Chicago, 1893.

48. Ranhofer Charles. *The Epicurean.* New York, 1894.

49. Farmer Fannie Merritt. *The Boston Cooking-School Cook Book.* Boston, 1896.

50. *United States Subsistence Dept. Manual for Army Cooks.* Washington, 1896.

51. Davidis Henriette. *Henriette Davidis' Practical Cook Book.* Milwaukee, 1897.

52. Kander Simon. *The Settlement Cook Book.* Milwaukee, 1901.

53. Keen Adelaide. *With A Saucepan Over The Sea.* Boston, 1902.

54. Rorer Sarah Tyson. *Mrs. Rorer's New Cook Book.* Philadelphia,

1902.

55. Eustis Celestine. *Cooking in Old Creole Days.* New York, 1904.

56. Farmer Fannie Merritt. *Food and Cookery for the Sick and Convalescent.* Boston, 1904.

57. Fox Minerva Carr. *The Blue Grass Cook Book.* New York, 1904.

58. *Los Angeles Times. The Times Cook Book, No.* 2. Los Angeles, 1905.

59. Curtis Isabel Gordon. *The Good Housekeeping Woman's Home Cook Book* . Chicago, 1909.

60. Jennings Linda Deziah. *Washington Women's Cook Book.* Seattle, 1909.

61. Hill Janet McKenzie. *Miss Parloa. Chocolate And Cocoa Recipes, By Miss Parloa.* Dorchester, Mass., 1909.

62. Estes Rufus. *Good Things to Eat.* Chicago, 1911.

63. Ward Artemas. *The Grocer's Encyclopedia.* New York, 1911.

64. Fryer Jane Eayre. *The Mary Frances Cook Book.* Philadelphia, 1912.

65. Keoleian Ardashes Hagop. *The Oriental Cook Book.* New York, 1913.

66. Williams Martha McCulloch. *Dishes and Beverages of the Old South.* New York, 1913.

67. Bosse Sara. Watanna Onoto. *Chinese-Japanese Cook Book.* Chicago, 1914.

68. *Council of Jewish Women. The Neighborhood Cook Book.* Portland, Oregon, 1914.

69. Thomas Edith M. *Mary At The Farm And Book Of Recipes* . Norristown, PA., 1915.

70. Bullock Thomas. *The Ideal Bartender.* St. Louis, 1917.

71. Gentile Maria. *The Italian Cook Book.* New York, 1919.

72. Greenbaum Florence Kreisler. *The International Jewish Cookbook.* New York, 1919.

73. Hirtzler Victor. *The Hotel St. Francis Cook Book.* Chicago, 1919.

Примечания

1

Словарь поваренный, приспешничий, кандиторский и дистиллаторский. М., 1796. Ч. V, С. 40.

2

Историческая монография и исследования Николая Костомарова. СПб.1887. Т. 19 «Очерк домашней жизни и нравов великорусского народа в XVI и XVII столетиях и Старинные земские соборы».

3

Цит. по: Слово о полку Игореве, Игоря сына Святославля,

внука Ольгова. М., 1800.

4

Забелин И. Домашний быт русских царей в XVI и XVII столетиях. М., 1862.

5

Не воспринимайте это как сплошную критику. В данной сфере наряду с однодневками есть вполне достойные работы, например: Ковалев Н. И. Рассказы о русской кухне. М., 1984; Лаврентьева Е. В. Культура застолья XIX века. М., 1999; и, конечно, прекрасная работа Ю. М. Лотмана: Лотман Ю. М., Погосян Е. А. Великосветские обеды. СПб., 2006.

6

Кизеветтер Ал. Основная тенденция древнерусского Домостроя // Русское богатство. 1896. № 1.

7

«Стоглав» существовал в то время в рукописях (списках) и впервые был напечатан в 1860 году.

8

Здесь и далее – цитаты по изданию: Домострой / Составление, вступительная статья, перевод и комментарий В. Колесова. М., 1990.

9

Голохвастов Д. П. Домострой благовещенского попа Сильвестра. М., 1849.

10

Похлебкин В. В.Национальные кухни наших народов. М., 2009. С. 33.

11

Анисимова О. М.,Одесский М.П. Литература и культура Древней Руси: Словарь-справочник / Под ред. В. В. Кускова. М., 1998. С. 43.

12

Романов П. В. Застольная история государства Российского. СПб., 2000. С. 7.

13

Романов П. В. Застольная история государства Российского. С. 7.

14

Кизеветтер Ал. Основная тенденция древнерусского Домостроя. // Русское богатство. 1896. № 1. С. 40.

15

Эта цитата, кстати, говорит внимательному читателю не только о запасах, но и о слабости и неразвитости продовольственного рынка, товарного производства в тот период.

Проще говоря, на базар каждый день тогда не ходили. Нормой в зажиточном доме считался запас продуктов на полгода-год.

16

Аксаков К. С. Полное собрание сочинений. М., 1889. Т. 1. С. 226.

17

См.: Сытин П. В. История планировки и застройки Москвы. М., 1972. Т. 1. С. 50. 2

18

Павла Иовия Новокомского книга о посольстве Василия великого государя Московского к папе Клементу VII. СПб., 1908. С. 263.

19

Герберштейн С. Записки о московитских делах. СПб., 1908. С. 98–99.

20

См.: Рабинович М. Г. О древней Москве. М., 1964. С. 270.

21

Текст воспроизведен по изданию: Донесение о Московии во второй половине XVI века. / Пер. В. И. Огородникова. М.: Императорское общество истории и древностей Российских. 1913.

22

Нечволодов А. Сказания о Русской земле. СПб., 1913. Т. 3. С. 348.

23

Достоверная и правдивая Реляция о некоторых событиях, которые в истекшие годы произошли в Великом княжестве Московии… Стокгольм, 1608. Текст воспроизведен по изданию: О начале войн и смут в Московии. / Пер. А. Н. Шемякина. М., Фонд Сергея Дубова. 1997.

24

Костомаров Н. Очерк домашней жизни и нравов великорусского народа в XVI и XVII столетиях и Старинные земские соборы. СПб., 1887. С. 120.

25

Похлебкин В. В. Кулинарный словарь. М., 2007. С. 82.

26

См.: Сын Отечества, 1842. № 6 и 7.

27

Рейтенфельс Яков. Сказания светлейшему Герцогу Тосканскому Козьме III о Московии (De rebus Moschoviticis ad serenissimum magnum Ducem Cosmum Tertium). / Пер. с лат. А. Станкевича. М., 1906.

28

Словарь поваренный, приспешничий, кандиторский и дисталлаторский. М., 1795. Ч. II. С. 42.

29

Терещенко А. Быт русского народа. СПб., 1848. Ч. I. С. 273.

30

Успенский Г. Опыт повествования о древностях русских. Харьков, 1818. Ч. I. С. 61.

31

Домострой. Ст. 51. С. 50.

32

Ключевский В. О. Русский рубль XVI–XVIII вв. в его отношении к нынешнему. Сочинения. В 8 т. М., 1959. Т. VII. С. 205, 208.

33

Успенский Г. Опыт повествования о древностях русских. Харьков. Ч. I. С. 63.

34

Маржерет Жак. Состояние Российской империи и Великого княжества Московии. С описанием того, что произошло там наиболее памятного и трагического при правлении четырех императоров, именно, с 1590 года по сентябрь 1606.

35

Одигье М. Послесловие // Карем А. Искусство французской кухни XIX столетия. СПб., 1867. Т. 2. С. 264.

36

Ростопчин Ф. В. Ох, французы! //Русский архив. 1902. Т. II. С. 19.

37

Поваренный календарь, или Самоучитель поваренного искусства. СПб., 1808. С. 3.

38

Чечулин Н. Города Московского государства в XVI веке. СПб., 1889. С. 280.

39

См.: Костомаров Н. Очерк домашней жизни и нравов великорусского народа в XVI и XVII столетиях и Старинные земские соборы. СПб., 1887. С. 115.

40

Словарь поваренный, приспешничий, кандиторский и дистиллаторский. Ч. 5. С. 40.

41

Б-ий Ф. Гигиенический стол. СПб., 1902. С. 3.

42

Рейтенфельс Яков. Сказания светлейшему Герцогу

Тосканскому Козьме III о Московии (De rebus Moschoviticis ad serenissimum magnum Ducem Cosmum Tertium) / Пер. с лат. А. Станкевича. М., 1906. Кн. III. Гл. 16 «О питье и пище».

43

Здесь и далее текст воспроизведен по изданию: Герберштейн Сигизмунд. Записки о Московии. М.: Изд-во МГУ, 1988.

44

О России, в царствование Алексея Михайловича. Современное сочинение Григория Котошихина. СПб.: Издание археографической комиссии, 1859. С. 122.

45

О России, в царствование Алексея Михайловича. Современное сочинение Григория Котошихина. С. 66.

46

Иржи Давид. Современное состояние Великой России, или Московии // Вопросы истории. 1968. № 4. С 141.

47

См., например: «Роспись царским кушаньям», составленную, что характерно, опять же для иностранца – польского королевича Владислава (избранного московским царем в 1610–1613 гг.), чтобы ознакомить его с порядками при московском дворе (Вестник Европы. 1806. № 7. С. 225).

48

Костомаров Н. Предисловие к переводу г. Михайлова части 3-й книги «Путешествия Олеария», в «Архиве исторических и практических сведений» Калачова (1859, кн. III).

49

Здесь и далее цит. по: Олеарий Адам. Описание путешествия в Московию. М.: Русич, 2003.

50

Успенский Г.Опыт повествования о древностях русских. Ч. I. С. 63.

51

Успенский, Гаврила Петрович (ум. 1820) – профессор истории, статистики и географии Российского государства в Харьковском университете; обучался в Санкт-Петербургской учительской семинарии. Главные его труды: «Опыт повествования о древностях русских» (Харьков, 1811—12; 2-е изд. – 1818); «О том, что каждому народу нужнее знать древнее и нынешнее состояние своего отечества, нежели других государств»; «О состоянии военных сил в России до времен Государя Императора Петра Великого»; «О древности и достоинстве законов Российских до издания Соборного Уложения».

52

См.: Тихомиров М. Н. Средневековая Москва в xiv – xv веках. М.: Изд-во Московского университета, 1957. С. 287.

53

Новейшее дополнение к Опытному повару с присовокуплением Азиатского стола, или Восточнаго гастронома. М.: Типография Лазаревых Института Восточных языков, 1837. С. 3.

54

Здесь и далее цитаты по: Рейтенфельс Яков. Сказания светлейшему Герцогу Тосканскому Козьме III о Московии. М., 1906.

Яков Рейтенфельс (Reutenfels) в 1670–1673 гг. жил в Москве. Благодаря своему дяде – Иоганну Костеру фон Розенбурху, врачу царя Алексея Михайловича, он имел доступ ко двору. В конце 1670-х гг. жил при дворе тосканского герцога Козимо III Медичи, для которого и написал свои записки.

55

Ключевский В. О. Сказания иностранцев о Московском государстве. М., 1991. С. 58

56

См.: Турбервиль Д.К Паркеру /ГорсейДж. Записки о России XVI – начала XVII века. М., 1990. С. 258; Герберштейн С. Записки о Московии. М., 1990. С. 117; Невиль де ла. Любопытные и новые известия о Московии // Россия xv – XVII веков глазами иностранцев. Л., 1986. С. 518; Любопытные и новые известия о Московии // Россия xv – XVII веков глазами иностранцев. Л., 1986. С. 518.

57

Рейтенфельс Я. Сказание о Московии // Утверждение династии. М., 1997. С. 350.

58

Флетчер Д. О государстве Русском. СПб., 1906. С. 25.

59

Акты о виноделии и разведении винограда в Астрахани 1659–1660 годов. СПб., 1851

60

См.: Похлебкин В. В. Кухни наших народов.

61

Рейтенфельс Яков. Сказания светлейшему Герцогу Тосканскому Козьме III о Московии. М., 1906. Кн. III, гл. 16 «О питье и пище».

62

Мельников-Печерский П. И. (Андрей Печерский). В лесах // Собр. соч.: В 6 т. М., 1963. Т. 3. С. 179.

63

Решения Первого Всероссийского Собора христиан-поморцев, приемлющих брак. М., 1909. С. 52

64

Моисеенкова Л. С. Старообрядцы в Таврической губернии в конце XVIII – начале XX в. // МАИЭТ. – Симферополь. – 1996. – Вып. 5. – С. 207

65

Шарапов В. Э. Христианские сюжеты в фольклоре коми старообрядцев Средней Печоры // Христианизация Коми края и ее роль в развитии государственности и культуры. Т. 2. Сыктывкар, 1996. С. 319

66

Костомаров Н. Очерк домашней жизни и нравов великорусского народа в XVI и XVII столетиях и Старинные земские соборы. С. 122.

67

Цит. по: Расходная книга Патриаршего приказа кушаньям, подававшимся Патриарху Адриану и разного чина лицам с сентября 1698 по август 1699 г. СПб., 1890.

68

Папошник – сдобный пшеничный хлеб или пряник, вариант русского кулича из заварного теста.

69

Похлебкин В. В. Национальные кухни наших народов. С. 34.

70

Павел Алеппский – архидиакон, сын антиохийского патриарха Макария (умер около 1670 г.), автор важных в историко-этнографическом отношении записок о России, Молдавии и Валахии, которые он вместе с Макарием посетил в середине XVII в. Написанные на арабском языке, записки переведены на языки английский («The Travels of Macarius», Лондон, 1836), русский («Путешествие антиох. патриарха Макария», Москва, 1896–1899) и румынский.

71

Рущинский Л. П. Религиозный быт русских по сведениям иностранных писателей XVI и XVII веков. М., 1871. С. 258.

72

Досадно, но даже в достаточно подробной книге А. Аношина «Русское застолье. Шедевры народной кухни» (М., 2007) Павел Алеппский именуется почему-то антиохийским патриархом. Все-таки лучше читать первоисточники, а не их популярное изложение.

73

Приготовлялись из просфорного теста (т. е. дрожжевого теста, состоявшего из муки, соли и воды). Впрочем, раньше вместо дрожжей употребляли хмель, изюм и т. п. По сути, речь идет об освященном хлебе с начинкой.

74

Писарев Н. Домашний быт русских патриархов. Казань, 1904. С. 177.

75

Левшин В. Книга для охотников до звериной, птичей и рыбной ловли. М., 1814. Ч. IV. С. 487.

76

Таннер Б. Описание путешествия польского посольства в Москву в 1678 году / Пер. с латинского, примечания и приложения И. Ивакина. М.: Университетская тип., 1891. С. 57.

77

Успенский Г. Опыт повествования о древностях русских. Ч. I. С. 67.

78

Мишель Доминика. Ватель и рождение гастрономии. М., 2002.

79

Ковалев В. М., Могильный Н. П.Русская кухня: традиции и обычаи. М., 1990. С. 168.

80

Акты Кириллова монастыря. Цит. по: Чтения в Императорском обществе истории и древностей Российских при Московском университете. М., 1868. Кн. III. С.140.

81

Терещенко А. Быт русского народа. С. 235.

82

Нестор по кенигсбергскому списку, с. 26: «…и прійде Олег к Кіеву, неся злато и паволока и овощи и вина».

83

Константин Багрянородный. Об управлении империей. М., 1991. С. 157.

84

Ильин И. А. Собр. соч.: В 10 т. М., 1997. Т. 6. Кн. III. С. 42.

85

Ле Гофф Ж. Цивилизация средневекового Запада. М.: Прогресс. Прогресс-Академия, 1992. С. 230.

86

Терещенко А. Быт русского народа. С. 232.

87

Похлебкин В. В. Национальные кухни наших народов. С. 39.

88

Цит. по: История краткая российской торговли. М., 1788.

89

Пассек В. Очерки России. Кн. I. СПб., 1838. С. 260.

90

Гольцев В. А. Законодательство и нравы в России XVIII века. СПб., 1886. Приложения. С. XXXI.

91

Шубинский С. Н. Очерки из жизни и быта прошлого времени. СПб., 1888. С. 11.

92

См., например: Юст Юль. Записки датского посланника в России при Петре Великом: «Такой великой и здоровой попойки и пьянства, как здесь, еще не бывало».

93

Здесь и далее цит. по: Путешествие через Московию Корнелия де Бруина. / Перевод с фр. П. П. Барсова, проверенный по голландскому подлиннику О. М. Бодянским. М., 1873.

94

Цит. по: Россия XVIII века глазами иностранцев. Л.: Лениздат, 1989.

95

Карнович Е. П. Исторические рассказы и бытовые очерки. СПб., 1884. С. 196.

96

Успенский Г. Опыт повествования о древностях русских. Ч. I. С. 65.

97

Записки Вебера. // Русский архив. 1872. № 6.

98

Успенский Г. Опыт повествования о древностях русских. Ч. I. С. 64.

99

Шубинский С. Н. Очерки из жизни и быта прошлого времени. СПб., 1888. С. 28.

100

Богословский М. Быт и нравы русского дворянства в первой половине XVIII века. М., 1906. С. 47.

101

Похлебкин В. В. Национальные кухни наших народов. С. 39.

102

Терещенко А. Быт русского народа. Ч. I. С. 274.

103

Словарь поваренный, приспешничий, кандиторский и

дистиллаторский. Ч. I V. Т. II. С. 99.

104

Георги И. Г. Описание российко-императорского столичного города Санкт-Петербурга и достопамятностей в окрестностях оного. СПб., 1794. С. 242.

105

Карнович Е. П. Исторические рассказы и бытовые очерки. С. 255.

106

Здесь и далее цит. по: Внутренний быт русского государства с 17 октября 1740 года по 25 ноября 1741 года, по документам, хранящимся в Московском архиве Министерства юстиции. М., 1880. Кн. 1.

107

Кулишер М. И. Очерки сравнительной этнографии и культуры. СПб., 1887. С. 30.

108

Ковалев В. М., Могильный Н. П. Русская кухня: традиции и обычаи. С. 157.

109

Исторический вестник. 1881. Июль. С. 557.

110

Внесем ясность. Административно-территориальное деление России в XIX веке включало в себя: губернию (практически аналог сегодняшней области или национальной республики), уезд, волость (это близко к району в нынешнем понимании), сельское общество (населенный пункт).

111

Кулишер М. И. Очерки сравнительной этнографии и культуры. С. 30.

112

Терещенко А. Быт русского народа. Ч. I. С. 311.

113

Милов Л. В. Великорусский пахарь и особенности российского исторического процесса. С. 44.

114

Похлебкин В. В. Из истории русской кулинарной культуры. М., 2008. С. 39.

115

Информация приведена по данным Института русской литературы (Пушкинский Дом) РАН. Обращаем внимание на то, что в различных книжных и электронных источниках могут указываться иные даты изданий.

116

Яценков Николай – переводчик; напечатал: «Советы несчастныя матери ея дочерям» (с франц., М., 1782); «Изображение великого Фридриха, короля прусского» (соч. Бурде, М., 1789); «Карл Винек, или Угнетенная невинность» (соч. Авг. Мейснера, М., 1789); «Новости: греческая, испанская, португальская, французская и немецкая» (соч. Флориани, 2 части. М., 1789).

117

Пушкин А. С. Собр. соч. М., 2006. Т. 2. С. 349.

118

Подробнее см.: Шкловский В. Б. Чулков и Левшин. Л., 1933.

119

Левшин В. Всеобщее и полное домоводство. М., 1795. С. 111.

120

Похлебкин В. В. Национальные кухни наших народов. С. 41.

121

Словарь поваренный, приспешничий, кандиторский и дистиллаторский. Ч. V. С. 40.

122

ЦГИА. Ф. 1329. Оп. 1, 1765. № 116. Л. 259.

123

Цит. по: Литературные сказки народов СССР / составление, вступительная статья и примечания В. И. Калугина. М., 1989. С. 5.

124

Взгляд сквозь столетия. Русская фантастика XVIII и первой половины XIX века. М., 1977. С. 75.

125

Авдеева Е., Маслов Н. Поваренная книга русской опытной хозяйки. СПб., 1911. С. 43.

126

Молоховец Е. Подарок молодым хозяйкам. СПб., 1907. С. 401.

127

Отечественные записки. СПб., 1846. Т. XLVII. Разд. VI. С. 69.

128

Многие материалы о жизни Екатерины Авдеевой сохранились благодаря открытому в 1997 году в Иркутске «Гуманитарному центру – библиотеке имени семьи Полевых». На его сайте можно также ознакомиться с историей этой богатой на таланты семьи.

129

Эйдельман Н. Я. Последний летописец. М., 2004. С. 198.

130

Пушкин А. С. История русского народа // Пушкин А. С. Полн. собр. соч. В 10 т. Л., 1978. Т. 7. С. 94.

131

См., например: Литературные прибавления к «Русскому инвалиду», 1839. Т. II. № 18. С. 354–358; Там же: № 24. С. 472–478; Литературная газета. 1840. № 61; Отечественные записки. 1843. Т. XXX. № 10. Отд. VIII. С. 109–111.

132

Шевырев С. Критический перечень произведений русской словесности за 1842 год. // Москвитянин. 1843. Кн. 1. С. 295.

133

Полевой Н. Несколько слов о русской драматической словесности: Письмо к Ф. В. Булгарину. // Сын Отечества. 1839. Т. 8. Отд. I V. С. 103–104.

134

Белинский В. Николай Алексеевич Полевой. СПб., 1846.

135

Авдеева-Полевая Е. Записки и замечания о Сибири // Записки иркутских жителей. Иркутск, 1990. С. 53–54.

136

Отечественные записки. СПб., 1846. Т. XLVIII. Разд. VI. С. 84.

137

Похлебкин В. В. Национальные кухни наших народов. С. 34.

138

Похлебкин В. В. Моя кухня и мое меню. М., 2008. С. 466.

139

Там же. С. 468.

140

Азадовский М. К. История русской фольклористики. М., 1958. Т. 1. С. 370.

141

Вышемирский В. Так чьи же это котлеты? // Обществ. питание. 1989. № 2. С. 48.

142

Словарь церковно-славянского и русского языка. СПб., 1847. Т. 2. С. 212.

143

Короткова М. В. Путешествие в историю русского быта. М., 2009. С. 43.

144

Современник. СПб., 1854. Т. XLV. С. 117.

145

Рейтенфельс Яков. Сказания светлейшему Герцогу Тосканскому Козьме III о Московии.

146

Лаврентьева Е. В. Культура застолья XIX века: Пушкинская пора. М., 1999.С.121.

147

«В гостинице Пожарского приготовляются очень вкусные котлеты из курицы» (с. 26).

148

Гастрономическая энциклопедия Ларусс. М., 2009. Т.5. С. 142.

149

Цит. по: Готье Т. Путешествие в Россию. М.: Мысль, 1988.

150

Иван Александрович Иванов (1850–1927) вошел состав Тверской ученой архивной комиссии в 1885 г. и был несколько лет управляющим ее делами, а с 1899 по 1918 г. – ее председателем. И. А. Иванов, выходец из семьи священника, закончив Смоленскую духовную семинарию и Киевскую духовную академию со степенью кандидата богословия, был направлен преподавателем в Тверскую семинарию. Позже он перешел в губернское казначейство, стал управляющим Тверской Казенной палатой и получил чин действительного статского советника.

151

Митрофанов А. Ямщичка. М. Первое сентября, № 11.

152

Карем А. Искусство французской кухни XIX столетия. Гастрономическое и практическое руководство. СПб., 1866. Т. I. С. 11.

153

Кабузан В. М., Троицкий С. М. Изменения в численности, удельном весе и размещения дворянства в России в 1782–1858 гг. // История СССР. 1971. С. 158.

154

Соколовский Л. Руководство статистики России. Курс II специального класса. СПб., 1855. С. 67.

155

Санкт-Петербург. 1703–2003: Юбилейный статистический сборник. / Под ред. И. И. Елисеевой и Е. И. Грибовой. Вып. 2. СПб., 2003. С. 16–17.

156

Библиотека для чтения. СПб., 1837. Т. XXV. С. 81.

157

Гримо де ла Реньер (Alexandre Balthazar Laurent Grimod de la Reynière) – французский публицист (1758–1838); был редактором «Journal des theatres» (1777–1778) и «Censeur dramatique» (1797–1798). Самое известное его сочинение – «Almanach des gourmands» (Париж, 1803–1812); кроме того, он написал: «La lorgnette philosophique» (1785); «L'alambic littéraire» (1803); «Reflexions philosophiques sur le plaisir, par un celibataire» (1783).

158

Собственно, многотомное издание Гримо де ла Реньера вообще в ту эпоху не было переведено на русский и попало в Россию лишь в виде разрозненных франкоязычных томов. Брилья-Саварен был издан у нас почти полвека спустя: Брилья-Саварен Ансельм. Физиология вкуса / Пер. на нем. яз. и доп. Карлом Фогтом, с прил. [биогр. заметки об авт. и] пяти ст. Либиха и одной – Лемана. М.: тип. А. И. Мамонтова, 1867.

159

Cardelli P. (H. Duval) Manuel du cuisinier et de la cuisinière, à l'usage de la ville et de la campagne; contenant toutes les recettes les plus simples pour faire bonne chère avec économie ainsi que les meilleurs procèdes pour la Patisserie et l'office; precède d'un traité sur la dissection des viandes; suivi de la manière de conserver les substances ali-mentaires et d'un Traité sur les vins; Par P. Cardelli, ancien chef d'office. Paris, 1822.

160

С первым именем Карема явная путаница. В разных источниках его называют Мари-Антуаном, Антоненом, Антуаном и даже Марком-Антоном. Между тем все объясняется просто: после французской революции 1793 года имя Мари-Антуан воспринималось во Франции примерно так же, как имя Адольф в СССР в 1941 году. Чтобы избавиться от ненужных ассоциаций с казненной королевой Марией Антуанеттой, Карем вынужден был принять более короткое имя Антонен, которое впоследствии сам часто и менял.

161

Похлебкин В. В. Национальные кухни наших народов. С. 41.

162

Биография А. Карема наиболее полно представлена в книге: IanKelly. Cooking for Kings: The Life of Antonin Careme, the First Celebrity Chef (Walker, 2003).

163

Отечественные записки. СПб., 1846. Т. XLVIII. Разд. VI. С. 83.

164

Библиотека для чтения. СПб., 1852. Т. 115. С. 183.

165

История богата на неожиданные совпадения. Великая княгиня Мария Николаевна (1819–1876) – старшая дочь императора Николая I и супруга герцога Максимилиана Лейхтенбергского. Того самого, при дворе которого метрдотелем служил выдающийся русский кулинар Игнатий Радецкий (мы остановимся на его творчестве в одной из следующих глав). Это, кстати, еще и иллюстрация того, насколько узок был круг

«высокой» кулинарии в России в то время.

166

Отечественные записки. СПб., 1846. Т. XLVIII. Разд. VI. С. 83.

167

Metzner Paul. Crescendo of the Virtuoso: Spectacle, Skill, and Self-Promotion in Paris during the Age of Revolution. Berkeley: University of California Press, 1998.

168

Grimod de La Reyniere. Almanach des gourmands. Paris, Chaumerot, 1810. С. 63.

169

Карем А. Искусство французской кухни XIX столетия. Гастрономическое и практическое руководство. Т. I. С. III.

170

Радецкий И. М. Альманах гастрономов. Т. III. С. 7.

171

Второй сын Евгения Богарне, пасынка Наполеона Бонапарта, и дочери короля Баварии Максимилиана I. В России был тепло принят императорской семьей и познакомился с дочерью императора Николая I великой княжной Марией Николаевной. После их свадьбы в 1839 г. Максимилиан получил титул императорского высочества, чин генерал-майора русской службы и стал шефом гусарского полка, впоследствии командовал 2-й гвардейской кавалерийской дивизией, был главноуправляющим корпуса горных инженеров.

172

Из письма И. Гончарова И. И. Льховскому, 13 (25) июня 1857. Варшава.

173

В названии «Альманах гастрономов» явно содержится отсылка к вышедшей в 1803–1812 гг. во Франции книге парижского гастронома Гримо де ля Реньера «Almanach des gourmands».

174

Модзалевский Л. Б. Библиотека Пушкина: Новые материалы. // Лит. наследство. М., 1934. Т. XVIII. С. 1013.

175

Современник. СПб., 1851. Т. XXIX. Отд. V. С. 22.

176

Современник. СПб., 1851. Т. XXIX. Отд. V. С. 23.

177

Библиотека для чтения. СПб., 1852. Т. 114. С. 65.

178

Радецкий И. М. Альманах гастрономов. Т. III. С. 8.

179

Современник. СПб., 1851. Т. XXX. Отд. V. С. 61.

180

Новейшее дополнение к опытному повару, с присовокуплением Азиатского стола или Восточного гастронома, составленного из собственных опытов Герасимом Степановым, практикованным поваром и кухмистером. М., 1837. С. 6.

181

Современник. СПб., 1851. Т. XXIX. Отд. V. С. 22.

182

Москвитянин. М., 1856. Т. II. № 5. С. 430.

183

Мельников-Печерский П. И. На горах // Собр. соч. Т. 4. С. 316.

184

Москва за столом. // Москвитянин. М., 1856. Т. 2. С. 418.

185

Москва за столом. // Москвитянин. М., 1856. Т. II. № 5. С. 425.

186

Мы сосредоточимся здесь на чисто кулинарных аспектах этого уважаемого заведения. Интересующиеся его историей, завсегдатаями, обычаями и порядками найдут много интересной информации в книге А. Буторова (Буторов А. Московский Английский клуб. Страницы истории. М., 1997).

187

«Au Rocher de Cancale» – известный французский ресторан, расположенный на улице Montorgueil в Париже. Открытый в 1804 г. Алекси Баленом, он постепенно превратился в весьма утонченное заведение (даже Бальзак упомянул его в своей «Человеческой комедии»), своеобразную «кузницу» гастрономических кадров.

188

Ципринус (О. А. Пржецлавский). Калейдоскоп воспоминаний. М., 1874. Вып. 1. С. 15–16.

189

Медведев М. Мир кулинарии. Л.: Лениздат, 1977. С. 95. Кстати, несмотря на обязательные отсылки к марксистско-ленинским основам кулинарии, это довольно интересная работа, с точки зрения, как дореволюционной истории русской кухни, так и описания ее состояния в 50–60-е годы XX века.

190

Хартман Эхберт. Елена Ивановна Молоховец. / Перевод с голландского А. Ф. Смирновой // «Звезда». 2000. № 3.

191

Записки Н. И. Греча. // Русский архив. 1873. № 3.

192

Лихачева Е. Материалы для истории женского образования в России. СПб., 1899. С. 246.

193

Письма Сперанского к дочери. // Русский архив. 1868. № 1.

194

Лихачева Е. Материалы для истории женского образования в России. С. 190.

195

Михневич В. О. Наши знакомые: фельетонный словарь современников. СПб., 1884. С. 138.

196

Письмо Елены Молоховец вдовствующей императрице Марии Федоровне с благодарностью за подарок и внимание, проявленное к ее книгам. 11 февраля 1894. Государственный архив РФ. Ф. 642. Оп. 1. Д. 2241. Л. 1–2.

197

CarêmeA. L'Art de la cuisine française au xixe siècle. Paris, 1843.

198

Гастрономическая энциклопедия Ларусс. В 8 т. М., 2009. Т. III. С. 130.

199

См., например: Кухня разных стран / Сост. Н. А. Кураш, Л. М. Вапельник. Минск, 1986; Ковалев В. М., Могильный Н. П. Русская кухня: традиции и обычаи. С. 190.

200

Григорий Александрович Строганов– граф, обер-шенк, член Государственного совета, посол в Швеции, Испании и Турции. В бытность послом в Константинополе он много содействовал улучшению положения Сербии. В 1826 г. император Николай I возвел его в графское достоинство.

201

Павел Александрович Строганов– граф, генерал-лейтенант и сенатор, воспитание получил во Франции. В 1802 г. назначен товарищем министра внутренних дел, и более трех лет управлял медицинским департаментом. В 1804 г. исполнял обязанности попечителя С.-Петербургского учебного округа. Был одним из ближайших советников императора Александра I. В 1805–1807 гг. имел дипломатические поручения и проживал более всего в Лондоне. В 1807 г., будучи уже сенатором, волонтером поступил в военную службу; в шведскую войну состоял командиром лейб-гвардии гренадерского полка, позже отличился в сражениях при

Бородине, Лейпциге, Краоне и Париже.

202

Похлебкин В. В. Кулинарный словарь. С. 41.

203

Эта статья В. Гакова, как, впрочем, и ряд других его творений, страдают от двух недостатков. Во-первых, назовем это мягко, некоторой «второй свежестью», т. е. наличием предшествующих материалов других авторов с аналогичной информацией. А во-вторых, их невнимательным использованием, содержащим фактические ошибки.

204

Дословная цитата: «A refined version of an even older Russian recipe, it had probably been in the family for some years and became well known through Pavel Stroganoff's love of entertaining». The Art of Russian Cuisine, Anne Volokh with Mavis Manus [Macmillan: New York], 1983. P. 266.

205

«Count Pavel Stroganov, a celebrity in turn-of-the-century St. Petersburg, was a noted gourmet as well as a friend of Alexander III. He is frequently credited with creating Beef Stroganoff or having a chef who did so». Цит. по: Rare Bits: Unusual Origins of Popular Recipes, Patricia Bunning Stevens [Ohio University Press: Athens], 1998. P. 103.

206

«The recipe, which is of Russian origin, has been known since the eighteenth century, but its name appears to come from Count Paul Stroganoff, a nineteeth-century Russian diplomat. Legend has it that when he was stationed in deepest Siberia, his chef discovered that the beef was frozen so solid that it could only be coped with by cutting it into very thin strips». Цит по: A-Z of Food & Drink, John Ayto [Oxford University Press: Oxford], 2002. P. 326–327.

207

Авдеева Е., Маслов Н. Поваренная книга русской опытной хозяйки. С. 227.

208

Образцовая кухня и практическая школа домашнего хозяйства. / Сост. П. Симоненко. СПб., 1900. С. 122.

209

Забелин И. Е. Домашний быт русских царей в XVI и XVII столетиях. М., 2005.

210

Похлебкин В. В. Национальные кухни наших народов. С. 33.

211

Костомаров Н. И. Автобиография. СПб.: Литературное

наследие, 1890. С. 28.

212

Цит. по: Костомаров Н. И. Собр. соч. СПб.: изд. «Литературного фонда», 1903. Т. 3.

213

Дубельт Леонтий Васильевич (1792–1862) – генерал, с 1835 г. начальник штаба Отдельного корпуса жандармов, в 1839–1856 гг. одновременно управляющий III Отделением.

214

За более подробной информацией о жизни ученого отсылаем вас, в частности, к прекрасному очерку Петра Червинского «Он твердо верил в Украину» («Зеркало недели», Киев, № 22 (87) от 1 июня 1996 года).

215

Цит. по: Русский биографический словарь. М.: изд. Русского исторического общества, 1896–1918.

216

Похлебкин В. В. Национальные кухни наших народов. С. 35.

217

Если уж быть до конца корректным, то и сам Костомаров взял это блюдо, очевидно, из приведенных ранее И. Забелиным цитат из древних расходных книг: «А леваши ягодные, черничные, и малиновые, и смородинные, и земляничные, и всяких ягод делати: варити ягоды добре много, а как раскипят, ягоды протерти их скрозе сито, да с патокою уварити густо, а уваря мешати не переставая… лити на доски и вертети на той же доске в трубы» (Забелин И. Домашний быт русских царей в XVI и XVII столетиях. С. 1020).

218

Газета «Государственная дума» № 5 (18) от 14 февраля 2008 года, стр. 15: «Русское кушанье «Похмелье» состоит из холодной, разрезанной на тонкие ломтики баранины, смешанной с мелко искрошенными огурцами, огуречным рассолом, уксусом и перцем. Его всегда успешно применяли на Руси на похмелье». Естественно, о Костомарове – ни слова.

219

Семилужский Н. Письма о Сибирской жизни // Дело. 1868. № 5. С. 79.

220

Завалишин И.Описание Западной Сибири. М., 1862. С. 172–173.

221

Телешов Н. За Урал. Из скитаний по Западной Сибири. Очерки. М., 1897. С. 74.

222

Авдеева Е., Маслов Н. Поваренная книга русской опытной хозяйки. С. 21.

223

Авдеева Е., Маслов Н. Поваренная книга русской опытной хозяйки. С. 29.

224

Маслов Н. Н. Кондитер. Практическое руководство к приготовлению всевозможных кондитерских изделий. СПб., 1911. С. 9.

225

Авдеева Е., Маслов Н.Там же. С. 31.

226

Игнатьев М. Краткий популярный курс мясоведения для кулинарных школ. М., 1914. С. 973.

227

Андреева П. А. Толковая поваренная книга. М., 1885. С. 4.

228

Игнатьев М. Краткий популярный курс мясоведения для кулинарных школ.

229

Авдеева Е., Маслов Н. Поваренная книга русской опытной хозяйки. С. 29.

230

Авдеева Е., Маслов Н. Поваренная книга русской опытной хозяйки. С. 18.

231

Рагу – блюдо из мелко нарезанного мяса или рыбы с пряной и острой приправой. От франц. ragoût (ragoûter – «вызывать аппетит»).

232

Ресторан Дюме помещался на углу Малой Морской и Гороховой в доме Смурова. «Хорошие обеденные столы можно найти у Дюме», – писал А. Греч в изданной в 1851 г. книге «Весь Санкт-Петербург в кармане».

233

Скабичевский А. М. Литературные воспоминания. М., 1928. С. 331.

234

Узун О. Русский народ. Русская кухня. М., 2007. С. 21. Помимо того, что это практически дословная цитата из В. Похлебкина (см.: Похлебкин В. В. Национальные кухни наших народов. С. 43), приведенная, конечно, без всяких ссылок, она неаккуратно вырвана из контекста. У Похлебкина все-таки все

более взвешено, со многими оговорками относительно нашего «ведущего места».

235

Современные известия. М., 1877. № 297.

236

О народных кухнях // Русская речь, март 1880. С. 74.

237

Проект нового Положения о трактирных заведениях в столицах, губернских, портовых и уездных городах. СПб., 1852. С. 7.

238

Петербургский листок. СПб., 1864, 10 апреля.

239

Цит. по: Нелидов В. А. Театральная Москва. Сорок лет московских театров. М., 2002.

240

См.: Бахтияров А. А. Брюхо Петербурга. СПб., 1888. С. 48.

241

См.: Дунин А. А. К истории трактира на Руси // Наша старина. 1915. № 5. С. 448–459.

242

См.: Энциклопедический словарь Ф. А. Брокгауза и И. А. Ефрона.

243

Булгарин Ф. Очерки русских нравов, или Лицевая сторона и изнанка рода человеческого. СПб., 1843. С. 35.

244

Книга о вкусной и здоровой пище. М., 1939. С. 7.

245

Каншин Д. В. Энциклопедия питания. СПб., 1885. С. 12.

246

Ковалев В. М., Могильный Н. П. Русская кухня: традиции и обычаи. С. 185.

247

Прихотник, указывающий способы иметь наилучший стол. СПб., 1809. С. 86.

248

Зауали Л. Исламская кухня. М., 2008. С. 63.

Комментарии

1

Даже в этой относительно недавней истории нет окончательной ясности. В послесловии к первому изданию «Апостола» Ивана Федорова написано: «По повелению благочестивого царя и великого князя Ивана Васильевича…

начали изыскивать мастерство печатных книг в год 61-й восьмой тысячи в 30-й год царствования его благоверный царь повелел устроить на средства своей царской казны дом, где производить печатное дело». Проблема в том, что по принятому в XVI в. в Москве счету лет «от сотворения мира», 61-й год восьмой тысячи– это 1553 год общепринятого летосчисления; но 30-й год царствования Ивана IV– не 1553, а 1563 г. И кстати, в десятилетие между двумя этими датами в Москве было напечатано несколько книг. На них нет никаких «выходных данных»– кто печатал, когда и т. п. В науке за ними закрепился термин «безвыходных» изданий.

2

Поссевино А. Исторические сочинения о России XVI в. М., 1983. С. 206. // В 1882 г. в Париже вышла небольшая книжка под названием «Московское посольство» (Missio Moscovitica). Автором книги значился известный иезуит-дипломат XVI в. Антонио Поссевино, который был отправлен в Москву в 1581 г. с официальной целью – быть посредником при заключении перемирия между Иваном IV и Стефаном Баторием. В 1584 г. в «Ежегоднике» ордена, издававшемся исключительно для членов Общества Иисуса, было напечатано «Московское посольство», состоящее из донесения Поссевино генералу ордена Клавдию Аквавиве от 28 апреля 1582 г. и записок его спутника Джованни Паоло Кампани.

3

Милов Л. В. Великорусский пахарь и особенности российского исторического процесса. М., 1998. С. 52. У него же находим очень важные для нашего исследования сравнения: «Главной особенностью территории исторического ядра Российского государства с точки зрения аграрного развития является крайне ограниченный срок для полевых работ. Так называемый «беспашенный период», равный семи месяцам, фиксируется в государственной документации еще в XVII столетии. Иначе говоря, на протяжении многих веков русский крестьянин имел для земледельческих работ… примерно 130 дней… Для сравнения напомним, что в крупном (монастырском) хозяйстве в середине XVIII в. Севера Франции… на обработку земли тратилось 39–42 чел. – дня. Однако, делая такие затраты труда, французский фермер располагал десятью месяцами рабочего времени в год, а в Центральной России этот срок был вдвое меньше» (Там же. С. 9).

4

Питер Генри Брюс (1692–1757) – родственник видных деятелей петровской эпохи Я. В. и Р. В. Брюсов и

профессиональный военный; был принят на русскую службу в 1710 г. и до 1724 г. находился здесь в чине артиллерийского капитана. Свою долгую и богатую событиями жизнь П. Г. Брюс описал в воспоминаниях, охватывающих время с 1704 по 1745 г.; в 1782 г. их опубликовала его вдова на английском языке под названием «Мемуары Питера Генри Брюса, эск[вайра], офицера на службе Пруссии, России и Великобритании, содержащие известие о его путешествиях по Германии, России, Татарии, Турции, Вест-Индии».

5

Карнович Евгений Петрович (1823–1885) – писатель-историк. С 1859 г. директор Тюремного комитета. В 1861–1862 гг. издавал журнал «Мировой посредник»; с 1865 по 1871 г. был постоянным сотрудником газеты «Голос»; в 1875–1876 гг. редактировал «Биржевые ведомости», в 1881–1882 гг. – журнал «Отголоски». В последние годы посвятил себя истории, печатая статьи в «Историческом вестнике», «Неделе», «Русской мысли», «Народной школе» и «Нови». Главные труды: «Значение бироновщины в русской истории» (Отеч. зап. 1873. № 10–11); «Мальтийские рыцари в России» (СПб., 1880); «Цесаревич Константин Павлович» (Рус. стар. 1877. № 6–9; 1878. № 1–3); «Князь Ал. Н. Голицын и его время» (Историч. вестник. 1882. № 4–5); «Имп-ца Елизавета Петровна и король Людовик XV» (Историч. вестник. 1884. № 8): «Служилые, должностные и сословные знаки отличий в России» (Историч. вестник. 1886. № 11–12); «Родовые прозванья и титулы в России» (СПб., 1886); «Финансы России в прошлом веке» (Новь. 1887. № 13 и 14); «Внешняя и внутренняя торговля в России в XVIII в.» (Новь. 1888. № 5–6).

6

Богословский М. Быт и нравы русского дворянства в первой половине XVIII века. С. 47. // *Богословский* Михаил Михайлович – историк, род. в 1867 г., профессор историко-филологического факультета Московского университета, где в 1912 г. сменил В. О. Ключевского в качестве руководителя кафедры, в 1920-е годы – академик РАН. Основные работы: «Дворянские наказы в Екатерининскую комиссию 1767 г.», «Смоленское шляхетство в XVIII в.», «Исследования по истории местного управления при Петре Великом», «Быт и нравы русского дворянства в первой половине XVIII в.», «Фабрично-заводская промышленность при Петре Великом».

7

Терещенко Александр Власьевич (1806–1865) – этнограф и археолог. Главные его труды: «Опыт обозрения жизни сановников, управлявших иностранными делами в России» (СПб., 1837), «Быт

русского народа» (1848), «Очерки Новороссийского края» (СПб., 1854). Был сотрудником Археографической комиссии. Известность он приобрел главным образом трудом «Быт русского народа». Брокгауз и Ефрон отмечают, что эта книга «была встречена с большим интересом, но когда были обнаружены крупные недочеты ее, делавшие материалы сомнительными, к ней стали относиться даже, быть может, строже, чем она заслуживает». Справедливости ради следует сказать, что упреки относились большей частью к «древнейшей стадии народного быта», а не ко времени, относящемуся к нашей цитате.

8

Audiger N. La maison reglée et L'Art de dinger la maison d'un grand seigneur et autres, tant à la ville qu'à la campagne et le devoir de tous les officiers et autres domestiques en general, avec la veritable methode de faire toutes sortes d'essence d'eaux et de liquers fortes et rafraichissantes à la mode d'ltalie. Paris, 1692. // Bonnefons N. de. Le Jardinier françois qui enseigne à cultiver les arbres, & herbes potagères. Avec la manière de conserver les fruits, & faire toutes sortes de confitures, conserves et massepains. Dedié aux dames. Paris, 1651. // Bonnefons N. de. Les Delices de la campagne. Suitte du jardinier fran£ois où est enseigné a preparer pour Pusage de la vie tout ce qui croist sur la terre et dans les eaux. Dedié aux dames mesnagères. Paris, 1654. // Le Confimrier françois ou est enseigné la manière de faire toutes sortes de confiture, dragées et breuvages agréables. Ensemble la manière de plier le linge de table, et en faire toutes sortes de figures. Paris, 1660. // Le Cuisinier méthodique où est enseigné la manière d'apprester toute sorte de viande, poissons, legumes, salades et autres curiosités, utile à toute sorte de per-sonnes. Paris, 1660. // La Varenne F. de. Le Cuisinier françois, enseignant la manière de bien apprester et assaisonner toutes sortes de viandes grasses et maigres, legumes, patisseries et autres mets qui se servent tant sur la table des grands que des particuliers. Par le sieur de la Varenne, escuyer de la cuisine de monsieur d'Uxelles. Paris, 1651. // La Varenne F. de. Le Parfait Confimrier, qui enseigne à bien faire toutes les confitures tant séches que liquides, de compotes, de fruits, de salades, de dragées, breuvages delicieux et autres delicatesses de la bouche. Paris, 1667. // L. S. R. LArt de bien traiter, divisé en trois parties. Ouvrage nouveau, curieux, et fort galant utile à toutes les personnes et conditions. Exactement recherché, et mis en lumière par L. S. R. Paris, 1674. // Lune P. de. Le Nouveau Cuisinier ou il est traitté de la veritable méthode pour apprester toutes sortes de viandes, gibbier, volatilles, poissons tant de mer que d'eau douce. Suivant les quatre saisons de Pannée. Ensemble de la manière de faire toutes sortes de patisseries, tant froides que chaudes, en perfection. Par le Sieur de Pierre de Lune,

escuyer de cuisine de feu monsieur le due de Rohan. Paris, 1656. // Massialot F. Le Cuisinier royal et bourgeois, qui apprend à ordonner toutes sortes de répas, & la meilleure manière des ragouts les plus à la mode & les plus exquis. Ouvrage très utile dans les familles & singulièrement nécessaire à tous maîtres d'hôtel & ecuiers de cuisine. Paris, 1691. // Massialot F. Nouvelle Instruction pour les confitures et les liquers et les fruits. Avec la manière de bien ordonner un dessert, et tout le reste qui est du devoir des maîtres d'hôtels, sommeliers, confiseurs et autres officiers de bouche. Suite du cuisinier royal et bourgéois, également utile dans les families pour savoir ce que Pon sert de plus à la mode dans les répas, et en autres occasions. Paris, 1692.

9

Осипов Николай Петрович (1751–1799) – писатель, сын приказного, военную службу оставил в 1780 г. поручиком, затем служил в главном почтовом управлении. Напечатал много книг по домоводству: «Старинная русская ключница и стряпуха» (СПб., 1790), «Новейший и совершенный русский конский знаток» (1791), «Карманная книга сельского и домашнего хозяйства» (1791 и 1793) и др., а также «8 песней Энеиды Виргилиевой, вывороченной наизнанку» (1791 и 1801, с продолжением Котельницкого), «Не прямо в глаз, а в самую бровь» (1794), «Что-нибудь от безделья на досуге» (еженед. издание, 1798, всего 5) и много переводов.

10

Брилья-Саварен Жан Антельм (Brillat-Savarin) – французский писатель (1755–1826). Депутат Генеральных штатов (парламента), затем председатель суда в Бурге. Ввиду возбужденного против него уголовного преследования как федералиста бежал в Швейцарию, а оттуда в Соединенные Штаты. Вернувшись в 1796 г. во Францию, он был комиссаром Директории и, наконец, членом кассационного суда в 1800–1826 гг. Почти все его сочинения являлись в печати без подписи, так что слава писателя утвердилась за ним лишь после смерти. Лучшим произведением его считается остроумная книга «Physiologie du goût» (Париж, 1825). Из остальных его сочинений можно указать: «Vues et projets d'économie politique» (Париж, 1802) и «Essai historique et critique sur le duel» (Париж, 1819).

11

Нам не удалось разыскать все предшествующие книги Степанова. В фондах РГБ можно найти лишь часть его трудов: Опытный русский повар, или Наставление, каким образом заготовлять впрок разные столовые припасы в лучшем виде и вкусе, в пользу занимающихся хозяйством. / Изд. Герасимом

Степановым. М.: Унив. тип., 1834 (2-е изд., – первое, выпущенное в 1832 году, в РГБ отсутствует). Продолжение к книге: Полный кухмистер и кондитер, или Русский гастроном, собранный и составленный из собственных опытов и наблюдений издателем Русского опытного повара и Прибавления к оному, Герасимом Степановым: Заключающее в себе. I. Наставление, как приготовлять пост. столы рыб. и гриб. 2. Приказание, как приготовлять столы бал., сговор., имянин. и крестин. М.: В Унив. тип., 1835. Последний труд слепца-старца Герасима Степанова, издателя пяти русских книг, содержащий в себе как выборку из оных, так равно и многие новейшие прибавления, еще доселе не бывшие известными в русской экономии, домоводстве, хозяйстве и поварне: в 5 ч. М.: тип. В. Готье, 1851. Поваренная, кондитерская и хозяйственная книга, на 55-летних опытах основанная и содержащая в себе все, касающееся до поваренного и кондитерского искусства… В 5 ч. / Соч. Герасима Степанова. М.: тип. А. Семена, 1860. Еще одна книга найдена нами в частных собраниях: Новейшее дополнение к опытному повару, с присовокуплением Азиатского стола или Восточнаго гастронома, составленного из собственных опытов Герасимом Степановым, практикованным поваром и кухмистером. М.: типография Лазаревых Института восточных языков, 1837. Сам Степанов в предисловии упоминает еще и «Полную ручную хозяйственную книгу» 1836 года и «Прибавление к опытному повару» 1834 года. К сожалению, мы не смогли обнаружить текстов этих книг.

12

В феврале 1610 г. между польским королем Сигизмундом III и посольством русских бояр, являвшихся ранее сторонниками Лжедмитрия II, был заключен договор, по которому польский королевич Владислав признавался русским царем. Поляки формально приняли все условия, но интервенция прекращена не была. Кроме того, Сигизмунд III требовал, чтобы не его сына, а его самого боярское правительство – семибоярщина – признало царем России. Разгоревшаяся борьба против польской и шведской интервенции, завершившаяся избранием царем Михаила Романова, помешали Владиславу занять московский престол.

13

Таиров Василий Егорович – профессор, член-корреспондент Ученого комитета Министерства земледелия, Императорского российского общества плодоводства, Société Régionale de viticulture de Lyon, видный специалист в области виноградарства и виноделия. Для изучения производства вина он посетил все важнейшие винодельческие местности Франции, Германии, Австро-Венгрии, Северной Италии и Швейцарии и работал в

экологическом институте в Клостернейбурге (близ Вены), в сельскохозяйственном и винодельческом училище в С.-Михеле (в Южном Тироле) и мн. др. Сотрудничая в течение 1885–1891 гг. в русских и иностранных специальных журналах, он сосредоточил с 1892 г. свою деятельность в «Вестнике виноделия» на вопросах, связанных с фальсификацией вина и вообще пищевых продуктов.